MC28H5015**

Lò vi sóng

Hướng dẫn sử dụng & Hướng dẫn nấu ăn

Xin lưu ý rằng dịch vụ bảo hành của Samsung KHÔNG hỗ trợ các cuộc gọi dịch vụ để giải thích về cách vận hành sản phẩm, sửa lỗi lắp đặt không đúng cách hay thực hiện việc bảo trì hoặc vệ sinh thông thường.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Hướng dẫn sử dụng này được sản xuất từ 100 % giấy tái chế.

khơi dậy những tiềm năng

Cảm ơn bạn đã mua sản phẩm này của Samsung.

SAMSUNG

nội dung

thông tin an toàn

SỬ DỤNG SÁCH HƯỚNG DẪN NÀY

Bạn vừa mua một lò vi sóng SAMSUNG mới. Sách hướng dẫn sử dụng của bạn cung cấp thông tin giá trị cho công việc nấu nướng bằng lò vi sóng:

- Các lưu ý an toàn
- Phụ kiện và dụng cụ nấu phù hợp
- Những lời khuyên hữu ích khi nấu nướng
- Những lời khuyên cho việc nấu nướng

PHẦN CHÚ THÍCH CHO CÁC HÌNH VẼ VÀ BIỂU TƯỢNG

CẢNH BÁO — Tai nạn hoặc hành động thiếu an toàn có thể gây **thương tổn nghiêm trọng hoặc gây chết người**.

KHUYẾN CÁO — Tai nạn hoặc hành động thiếu an toàn có thể gây **thương tổn nhẹ cho người hoặc thiệt hại về tài sản**.

Cảnh báo; Nguy cơ hỏa hoạn	Cảnh báo; Bề mặt nóng
Cảnh báo; Có điện	Cảnh báo; Vật liệu dễ nổ
KHÔNG được thử.	KHÔNG được chạm vào.
KHÔNG được tháo rời.	Tuân thủ nghiêm ngặt các hướng dẫn.
Rút phích cắm ra khỏi ổ điện trên tường.	Đảm bảo bếp được tiếp đất để tránh bị điện giật.
Gọi điện đến trung tâm dịch vụ khách hàng để được giúp đỡ.	Lưu ý
Quan trọng	

CÁC CHỈ DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

ĐỌC KỸ TRƯỚC KHI DÙNG VÀ GIỮ LẠI ĐỂ THAM KHẢO VỀ SAU.

Phải bảo đảm là bạn luôn luôn tuân thủ những chỉ dẫn an toàn này.

Trước khi sử dụng lò, bạn phải bảo đảm làm theo đúng những hướng dẫn sau đây.

⚠ CẢNH BÁO (Chỉ dành cho chức năng vi sóng)	
⃠	**CẢNH BÁO:** Nếu cửa lò hoặc đệm cửa lò bị hư hỏng, phải ngừng vận hành lò cho đến khi lò được người có đủ trình độ chuyên môn sửa chữa.
⃠	**CẢNH BÁO:** Sẽ rất nguy hiểm nếu một người không có trình độ chuyên môn phù hợp sửa chữa hoặc bảo trì lò trong đó đòi hỏi tháo gỡ lớp vỏ bọc có chức năng bảo vệ tránh tiếp xúc với năng lượng vi sóng.
☛	Thiết bị này chỉ được sử dụng trong gia đình.
★	**CẢNH BÁO:** Chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò mà không cần người lớn giám sát khi đã cung cấp những hướng dẫn đầy đủ để trẻ có thể sử dụng lò một cách an toàn và hiểu rõ những nguy cơ có thể xảy ra nếu sử dụng không đúng cách.
★	**CẢNH BÁO:** Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị khiếm khuyết về thể chất, cảm giác hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị an toàn và hiểu rõ những nguy cơ có thể gặp phải. Không được để trẻ em chơi với thiết bị này. Không nên để trẻ em tự bảo trì và vệ sinh thiết bị, trừ khi trẻ đã đủ 8 tuổi trở lên và được giám sát chặt chẽ.
★	Chỉ sử dụng các dụng cụ thích hợp với lò vi sóng.
★	Khi hâm nóng thực phẩm trong túi giấy hoặc túi nhựa, phải thường xuyên theo dõi lò nhằm tránh nguy cơ phát hỏa.

★	Lò vi sóng được dùng để hâm thức ăn và đồ uống. Việc sấy khô thực phẩm hay quần áo và làm ấm các tấm đệm chườm nóng, dép bông, bọt biển, vải ẩm và các vật tương tự có thể gây thương tích, bốc cháy hoặc hỏa hoạn.
	Nếu có khói bốc lên, hãy tắt công tắc hoặc rút phích cắm điện và đóng cửa lò để dập tắt lửa.
★	**CẢNH BÁO:** Sử dụng lò vi sóng để hâm nóng đồ uống có thể gây ra hiện tượng sôi trào chậm, vì vậy cần thận trọng khi mở lon hoặc hộp đựng.
★	**CẢNH BÁO:** Phải khuấy hoặc lắc đều và kiểm tra nhiệt độ sữa hoặc thực phẩm trong bình dành cho trẻ em trước khi cho trẻ ăn để tránh bị bỏng.
	Không nên luộc trứng còn nguyên vỏ hoặc hâm nóng trứng đã luộc chín trong lò vi sóng vì trứng có thể bị nổ, ngay cả khi đã tắt lò.
★	Phải thường xuyên vệ sinh lò và lau sạch các mảng bám thực phẩm bên trong lò.

	Không giữ lò sạch sẽ có thể dẫn đến biến chất bề mặt và ảnh hưởng đến tuổi thọ của thiết bị và còn có thể gây nguy hiểm.
	Thiết bị này không được dự định để lắp đặt trong các phương tiện giao thông đường bộ, nhà lưu động hoặc những phương tiện giao thông tương tự.
★	Lò này không dành cho những người (bao gồm trẻ em) dị tật, thiểu năng trí tuệ hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng, trừ khi được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát và hướng dẫn.
★	Phải giám sát trẻ em để đảm bảo rằng trẻ không nghịch phá bếp.
	Nếu dây điện bị hỏng, việc thay thế phải được thực hiện bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc những kỹ thuật viên có trình độ chuyên môn nhằm tránh xảy ra tai nạn.
	CẢNH BÁO: Không được hâm nóng chất lỏng hoặc các thực phẩm khác trong hộp đậy kín vì có thể gây nổ;
	Không dùng vòi phun nước để vệ sinh thiết bị.

Phải đặt lò này theo đúng hướng và ở đúng độ cao để có thể dễ dàng ra vào và kiểm soát khu vực.

Trước khi sử dụng lò lần đầu, bạn nên bật cho lò nấu nước trong 10 phút và sau đó hãy sử dụng.

Nếu lò phát ra tiếng động lạ, bốc mùi khét, hoặc bốc khói, hãy lập tức rút phích cắm ra khỏi ổ điện và liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất.

Đặt lò vi sóng sao cho việc cắm phích điện được dễ dàng.

Lò vi sóng chỉ được dự định để sử dụng trên mặt bếp hoặc trong không gian mở; không nên sử dụng lò vi sóng đặt trong tủ hoặc không gian kín.

⚠ CẢNH BÁO
(Chỉ dành cho chức năng của lò) - Tùy chọn

CẢNH BÁO: Khi vận hành lò ở chế độ kết hợp, chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò dưới sự giám sát của người lớn vì nhiệt độ trong lò rất cao.

Thiết bị sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng. Phải cẩn thận tránh chạm vào bộ cấp nhiệt bên trong lò.

CẢNH BÁO: Các bộ phận mà người sử dụng có thể tiếp xúc có thể sẽ bị nóng lên trong quá trình sử dụng. Trẻ em không nên đến gần khi lò đang hoạt động.

Không sử dụng máy vệ sinh bằng hơi nước.

CẢNH BÁO: Đảm bảo rằng bếp đã được tắt công tắc trước khi thay đèn nhằm tránh nguy cơ điện giật.

CẢNH BÁO: Thiết bị và các bộ phận mà bạn có thể tiếp xúc sẽ nóng lên trong khi sử dụng.
Phải cẩn thận tránh chạm vào bộ cấp nhiệt bên trong bếp.
Trẻ em chưa đủ 8 tuổi không được đến gần lò trừ khi được người lớn giám sát liên tục.

Nhiệt độ của bề mặt tiếp xúc có thể nóng lên khi lò đang hoạt động.

Cửa và mặt ngoài có thể nóng lên khi lò đang hoạt động.

Giữ thiết bị cùng dây điện của thiết bị ngoài tầm với của trẻ em dưới 8 tuổi.

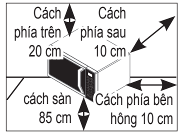
Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị khiếm khuyết về thể chất, cảm giác hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị an toàn và hiểu rõ những nguy cơ có thể gặp phải. Không được để trẻ em chơi với thiết bị này. Không được để trẻ em vệ sinh hoặc bảo trì cho lò mà không có sự giám sát của người lớn.

Không được sử dụng giẻ lau thô ráp hoặc bùi nhùi kim loại để lau chùi cửa kính của lò vì chúng có thể làm trầy xước bề mặt, có thể dẫn đến vỡ kính.

Thiết bị không được dự định vận hành bằng các phương tiện như bộ định giờ ngoại vi hoặc hệ thống điều khiển từ xa rời.

LẮP ĐẶT LÒ VI SÓNG

Đặt lò trên một bề mặt bằng phẳng cao hơn sàn nhà 85 cm. Mặt bằng phải đủ vững chắc để chịu được trọng lượng của lò.



1. Khi lắp đặt lò, đảm bảo đủ thông hơi cho lò bằng cách chừa ít nhất 10 cm (4 inch) phía sau và hai bên lò và 20 cm (8 inch) phía trên lò.
2. Tháo bộ bao bì bên trong lò.
3. Lắp vòng xoay và đĩa xoay. Kiểm tra xem đĩa xoay có xoay tự do được hay không. (Chỉ dành cho kiểu lò có đĩa xoay)
4. Đặt lò sao cho việc cắm phích điện được dễ dàng.

Nếu dây điện bị hỏng, việc thay thế phải được thực hiện bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc những kỹ thuật viên có trình độ chuyên môn nhằm tránh xảy ra tai nạn.
Để đảm bảo an toàn, hãy cắm dây cáp điện vào một ổ cắm AC có nối đất thích hợp.

☛ Không lắp đặt lò trong không gian quá nóng hoặc ẩm thấp như quá gần lò nấu truyền thống hay lò sưởi. Phải tuân thủ quy định về nguồn cấp điện và cáp nối dài nguồn phải cùng tiêu chuẩn với cáp được cung cấp kèm theo lò. Lau sạch bên trong lò và cửa lò bằng khăn ướt trước khi sử dụng lò lần đầu.

VỆ SINH LÒ VI SÓNG

Các bộ phận sau đây của lò vi sóng cần được làm sạch thường xuyên để tránh dầu mỡ và các mẫu thực phẩm tích tụ lại:

- Bề mặt trong và ngoài
- Cửa lò và đệm cửa lò
- Đĩa xoay và vòng xoay
(Chỉ dành cho kiểu lò có đĩa xoay)

☛ **LUÔN LUÔN** đảm bảo đệm cửa lò sạch sẽ và cửa được đóng đúng cách.

☛ Không giữ lò sạch sẽ có thể dẫn đến biến chất bề mặt có thể ảnh hưởng tiêu cực đến tuổi thọ của lò và còn có thể gây nguy hiểm.

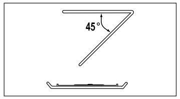
1. Vệ sinh mặt ngoài lò bằng vải mềm có thấm nước ấm pha xà phòng. Rửa sạch và phơi khô.
2. Loại bỏ mọi vết bẩn ở bên trong lò bằng vải nhúng nước xà phòng. Rửa sạch và phơi khô.
3. Để loại bỏ các mẫu thực phẩm đã hóa cứng và khử mùi cho lò, hãy đặt một ly nước chanh pha loãng vào lò và nấu trong vòng mười phút ở công suất tối đa.
4. Rửa đĩa an toàn với máy rửa chén mỗi khi cần thiết.

KHÔNG làm đổ nước vào khe. **KHÔNG ĐƯỢC** sử dụng bất kỳ thiết bị tẩy rửa hay dung môi hóa học nào. Đặc biệt chú ý khi làm vệ sinh đệm cửa lò để đảm bảo không còn các hạt:

- Tích tụ
- Ngăn cản cửa lò đóng đúng cách

Vệ sinh khoang lò vi sóng sau mỗi lần sử dụng bằng dung dịch tẩy nhẹ, nhưng hãy để lò nguội lại rồi mới tiến hành vệ sinh để tránh thương tổn.

Khi lau chùi phần trên phía trong khoang lò, nên hạ thiết bị đun nóng nghiêng một góc 45 ° để lau chùi.
(Chỉ dành cho kiểu lò xoay)



BẢO QUẢN VÀ SỬA CHỮA LÒ VI SÓNG

Một vài khuyến cáo nên được lưu ý khi bảo quản và sửa chữa lò vi sóng của bạn.
Phải ngưng sử dụng lò nếu cửa lò hay đệm cửa lò bị hư hỏng:

- Bản lề bị gãy
- Đệm cửa lò bị hỏng
- Khoang lò bị méo hay cong vênh

Chỉ những nhân viên kỹ thuật đầu đủ chuyên môn mới được sửa chữa

☛ **TUYỆT ĐỐI KHÔNG** tháo bỏ phần bọc bên ngoài của lò. Nếu lò bị lỗi và cần phải sửa chữa hoặc bạn nghi ngờ về tình trạng của nó:

- Rút dây nguồn của lò ra khỏi ổ cắm
- Liên hệ với dịch vụ hậu mãi gần nhất

Nếu bạn không sử dụng lò trong một khoảng thời gian ngắn, hãy giữ lò ở một nơi khô ráo, sạch bụi.
Lý do : Bụi và hơi ẩm có thể ảnh hưởng xấu đến các bộ phận đang hoạt động của lò.

Lò vi sóng này không dùng cho mục đích thương mại.

Để bảo đảm an toàn, không nên tự ý thay bóng đèn.
Vui lòng liên hệ với trung tâm chăm sóc khách hàng được ủy quyền của Samsung gần nhất để yêu cầu một kỹ sư chuyên môn thay bóng đèn.

	⚠ CẢNH BÁO				
	Chỉ có nhân viên đủ chuyên môn mới được phép điều chỉnh hoặc sửa chữa thiết bị.	✔	✔	✔	✔
	Không được nấu các chất lỏng và thực phẩm khác đựng trong hộp kín bằng chức năng lò vi sóng.	✔	✔	✔	✔
	Vì sự an toàn của bạn, không được sử dụng các dụng cụ làm vệ sinh bằng nước cao áp hoặc hơi nước.	✔	✔	✔	✔
	Không được lắp đặt thiết bị này; gần lò sưởi, chất liệu dễ cháy; ở nơi ẩm thấp, trơn trượt hoặc nhiều bụi, ở nơi có ánh nắng chiếu vào trực tiếp, có nước chảy hoặc có khả năng bị rò rỉ khí đốt; trên mặt sàn không cân bằng.	✔	✔	✔	✔

	Thiết bị này phải được tiếp đất theo đúng luật của địa phương và của quốc gia.	✔	✔	✔	✔
	Thường xuyên lau sạch tất cả những dị vật ngoại lai như bụi bặm hoặc nước bám trên phích cắm và các tiếp điểm bằng một mảnh vải khô.	✔	✔	✔	✔
	Không được kéo hoặc gập dây điện quá mức.	✔	✔	✔	✔
	Trong trường hợp rò rỉ khí đốt (ví dụ như khí propane, khí LP, v.v.), bạn phải lập tức thông gió cho toàn bộ khu vực và không chạm vào phích cắm.	✔	✔	✔	✔
	Không được chạm vào phích cắm khi tay ướt.	✔	✔	✔	✔
	Không được tắt thiết bị bằng cách rút phích cắm ra khỏi ổ điện trong khi đang vận hành.	✔	✔	✔	✔
	Không được nhét ngón tay hoặc các dị vật ngoại lai vào, Nếu bất kỳ dị vật ngoại lai nào như nước chảy vào thiết bị, hãy rút phích cắm ra khỏi ổ điện và liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất.	✔	✔	✔	✔
	Không được để thiết bị bị đè nén hoặc va đập quá mức.	✔	✔	✔	✔
	Không được đặt lò lên trên các đồ vật mỏng manh như chậu rửa bát hoặc đồ thủy tinh.	✔	✔		
	Không được dùng benzen, dung môi, rượu, máy thổi hơi nước hoặc máy thổi cao áp để vệ sinh thiết bị này.	✔	✔	✔	✔
	Bảo đảm là điện áp, tần suất và dòng điện giống như trong các đặc điểm kỹ thuật của sản phẩm.	✔	✔		✔
	Cắm chặt phích cắm vào ổ điện trên tường. Không được dùng bộ chuyển nhiều đầu, dây nối hoặc bộ biến điện.	✔	✔	✔	

	Không được treo dây điện trên vật thể bằng kim loại, nhét dây điện vào giữa các đồ vật và sau lưng lò.	✔	✔	✔	
	Không được sử dụng phích cắm đã hỏng, dây điện đã hỏng hoặc ổ điện trên tường có lỗ cắm bị lờn. Nếu phích cắm hoặc dây điện bị hư hỏng, hãy liên lạc với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất.	✔	✔	✔	✔
	Không được rót hoặc xịt nước trực tiếp lên lò.	✔	✔		
	Không được để đồ vật lên trên lò, bên trong hoặc trên cửa lò.	✔	✔	✔	
	Không được xịt các hóa chất dễ bay hơi như thuốc diệt côn trùng lên bề mặt lò.	✔	✔		
	Không được để những vật liệu dễ cháy bên trong lò. Đặc biệt cẩn trọng khi hâm thực phẩm hoặc nước uống có rượu vì hơi rượu có thể tiếp xúc với phần nóng của lò.	✔		✔	✔
	Giữ trẻ cách xa cửa khi đang đóng hoặc mở vì chúng có thể va vào cửa hoặc kẹp tay vào cửa.	✔	✔	✔	✔
	CẢNH BÁO: Sử dụng vi sóng để hâm nóng thức uống có thể gây ra hiện tượng sôi trào chậm, vì vậy cần thận trọng khi mở lon hoặc hộp; Để phòng ngừa tình trạng này, LUÔN LUÔN chờ tối thiểu 20 giây sau khi lò tắt để nhiệt độ tự cân bằng. Khuấy đều trong khi hâm nóng, nếu cần, và LUÔN LUÔN khuấy sau khi hâm nóng. Trong trường hợp bị bỏng hơi nước, hãy làm theo các hướng dẫn SƠ CỨU sau đây: • Ngâm vùng bị bỏng trong nước lạnh tối thiểu 10 phút. • Đắp vùng bị bỏng bằng vải sạch và khô. • Không được xoa kem, dầu hoặc nước rửa.	✔	✔	✔	✔

	Không để khay hoặc rế vào nước ngay sau khi nấu vì điều đó có thể làm vỡ hoặc hư hỏng khay hoặc rế.				✓
	Không dùng lò vi sóng để chiên nhiều dầu mỡ vì bạn không thể kiểm soát nhiệt độ của dầu mỡ. Điều này có thể dẫn đến việc chất lỏng nóng bị đun sôi bất ngờ.	✓			✓

	KHUYẾN CÁO				
	Chỉ sử dụng những dụng cụ thích hợp với lò vi sóng; KHÔNG ĐƯỢC sử dụng bất cứ hộp đựng nào bằng kim loại, Bát đĩa có viền vàng hoặc bạc, Que xiên, nĩa, v.v. Tháo bỏ các dây kim loại cột miệng túi giấy hoặc túi nhựa. Lý do: Hồ quang hoặc tia lửa điện phát sinh có thể làm hỏng lò.	✓		✓	✓
	Không được sử dụng lò vi sóng để sấy khô giấy tờ hoặc quần áo.	✓		✓	✓
	Nấu trong thời gian ngắn cho số lượng thực phẩm ít để tránh làm cho thực phẩm bị quá nóng và khét.	✓		✓	✓
	Không được nhúng cáp điện hoặc phích cắm vào nước và giữ cáp điện cách xa các nguồn nhiệt.	✓	✓		
	Không nên luộc trứng sống còn nguyên vỏ hoặc hâm nóng trứng đã luộc chín trong lò vi sóng vì trứng có thể bị nổ, ngay cả khi đã tắt lò; Ngoài ra không được hâm nóng các chai, lọ, hộp kín, hạt còn nguyên vỏ, cà chua, v.v.			✓	✓
	Không được bịt kín các khe thông hơi bằng vải hoặc giấy. Nó có thể gây cháy do hơi nóng phát ra từ trong lò. Cũng có thể là lò bị nóng quá và đã tự động tắt, và sẽ không bật lên lại cho đến khi nguội hẳn.	✓		✓	
	Luôn luôn sử dụng găng tay khi lấy thực phẩm ra khỏi lò để tránh bị phỏng.			✓	
	Khuấy các chất lỏng sau khi hâm nóng được một nửa thời gian hoặc sau khi hâm xong và để nguội trong tối thiểu là 20 giây để tránh bị trào ra.			✓	
	Hãy đứng cách lò khoảng một sải tay khi mở cửa để tránh bị phỏng do hơi nóng hoặc hơi nước nóng thoát ra.			✓	
	Không được vận hành lò vi sóng khi không có thực phẩm bên trong. Lò vi sóng sẽ tự động tắt sau 30 phút không hoạt động vì mục đích an toàn. Chúng tôi khuyến nghị luôn luôn đặt một ly nước bên trong lò để hấp thu năng lượng vi sóng trong trường hợp lò vô tình được bật lên.	✓			✓
	Phải lắp đặt lò theo đúng các cự ly thong thoáng được ghi trong sách hướng dẫn này. (Xem phần lắp đặt lò vi sóng.)	✓		✓	
	Hãy cẩn thận khi nối những thiết bị điện khác với các ổ điện gần thiết bị.	✓	✓	✓	

PHẢI THẬN TRỌNG VÀ TRÁNH TIẾP XÚC VỚI NĂNG LƯỢNG VI SÓNG QUÁ MẠNH. (CHỈ DÀNH CHO CHỨC NĂNG VI SÓNG)

Không tuân thủ các lưu ý an toàn sau đây có thể khiến bạn bị phơi nhiễm trước năng lượng vi sóng có hại.

(a) Trong mọi trường hợp, không được tìm cách nấu khi cửa lò đang mở, phá khóa an toàn (chốt cửa) hoặc nhét bất cứ vật gì vào các lỗ khóa an toàn.

(b) Không ĐƯỢC đặt bất kỳ vật gì giữa cửa lò và mặt đệm phía trước hoặc để cho thực phẩm hay rác lau chùi bám vào vành đệm cửa. Luôn lau chùi sạch sẽ cửa lò và đệm cửa lò bằng khăn ướt trước sau đó lau lại bằng khăn mềm khô.

(c) Nếu lò bị hư hỏng, KHÔNG được sử dụng lò cho đến khi được nhân viên kỹ thuật đủ trình độ chuyên môn do nhà sản xuất huấn luyện sửa chữa. Điều cực kỳ quan trọng là phải đảm bảo cửa lò luôn đóng kín và không được làm hư hỏng các bộ phận:

(1) cửa lò (vênh)

(2) bản lề cửa (gãy hoặc lỏng)

(3) Đệm cửa và bề mặt tiếp xúc

(d) Người không chuyên môn không được sửa chữa hoặc điều chỉnh lò ngoại trừ nhân viên kỹ thuật đã được nhà sản xuất huấn luyện.

Samsung sẽ tính phí sửa chữa khi thay thế một phụ kiện hoặc sửa một lỗi thẩm mỹ nếu khách hàng đã làm hỏng thiết bị và/hoặc làm hỏng hay mất mát phụ kiện. Các hạng mục trong quy định này gồm có:

(a) Làm móp, trầy xước hoặc hỏng Cửa, Tay cầm, Tấm bên ngoài hoặc Bảng điều khiển.

(b) Làm vỡ hoặc mất Khay, Con lăn dẫn hướng, Đế xoay hoặc Vỉ lò.

- Chỉ sử dụng thiết bị theo đúng mục đích sử dụng được mô tả trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này. Những cảnh báo và hướng dẫn an toàn quan trọng trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này không đảm bảo đề cập đến mọi hoàn cảnh và tình huống có thể xảy ra. Bạn có trách nhiệm vận dụng lý trí và sự cẩn trọng của bản thân khi lắp đặt, bảo dưỡng, và vận hành thiết bị.
- Vì các hướng dẫn vận hành sau đây đề cập đến nhiều mẫu sản phẩm khác nhau, các tính năng của lò vi sóng của bạn có thể khác biệt đôi chút so với phần mô tả trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này và không phải tất cả các cảnh báo đều có thể áp dụng. Nếu bạn có bất kỳ thắc mắc hoặc mối quan ngại nào, vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất hoặc tìm sự hỗ trợ và thông tin trực tuyến tại trang web: www.samsung.com.
- Lò vi sóng này được dùng để đun nấu thực phẩm. Lò chỉ dành cho việc sử dụng trong gia đình. Không được nung nóng bất cứ loại vải hoặc nệm nào có cấu trúc dạng sợi, vì có thể gây phỏng và hỏa hoạn. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm về những thiệt hại gây ra do việc sử dụng thiết bị không đúng cách.
- Không giữ lò sạch sẽ có thể dẫn đến biến chất bề mặt và gây ảnh hưởng không tốt đến tuổi thọ của thiết bị và còn có thể gây nguy hiểm.

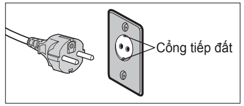
PHƯƠNG PHÁP NỐI ĐẤT

Nối đất để bảo đảm an toàn.

Dây tiếp đất ngăn ngừa đoản mạch hoặc điện giật trong môi trường ẩm ướt.

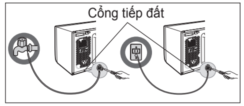
Trong trường hợp ổ cắm trên tường có sẵn cổng tiếp đất:

- Không cần phải nối đất thêm.



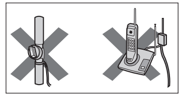
Trong trường hợp ổ cắm trên tường không có sẵn cổng tiếp đất:

- Kết nối một đầu của dây tiếp đất đựng trong hộp vào cổng tiếp đất ở mặt sau của thiết bị, sau đó kết nối đầu còn lại vào ống nước bằng kim loại hoặc ổ cắm trên tường.



Tránh kết nối dây tiếp đất với các thiết bị sau:

- Ống dẫn khí, Dây điện thoại, Ống nước bằng nhựa, v.v.



hướng dẫn sử dụng nhanh lò vi sóng

Tôi muốn nấu thực phẩm.

+30s Bắt đầu	**1.** Đặt thực phẩm vào lò. Nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây).** **<u>Kết quả:</u>** Khi nấu xong, lò sẽ phát ra tiếng kêu "bíp" và nhấp nháy nút "End (Kết thúc)" 4 lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu "bíp" mỗi phút một lần.

Tôi muốn tăng thời gian nấu thêm 30 giây nữa.

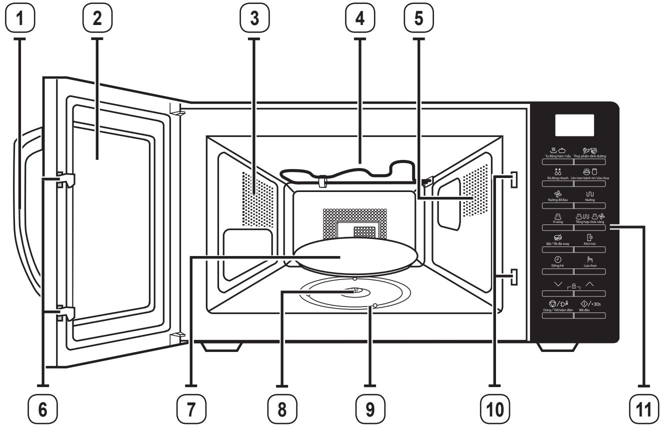
+30s Bắt đầu	Nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)** một hoặc nhiều lần, mỗi lần sẽ thêm 30 giây cho đến khi đạt yêu cầu.
	Bạn có thể cài đặt thời gian theo ý muốn bằng cách Nhấn nút **Tăng** và **Giảm**.

Tôi muốn Rã đông Nhanh thực phẩm.

Rã đông nhanh	**1.** Nhấn nút **Power Defrost (Rã đông Nhanh)**.
Lựa chọn	**2.** Thiết lập kiểu nấu bằng cách nhấn nút **Tăng** hoặc **Giảm**. Nhấn nút **Select (Chọn)** để cài đặt thời gian mong muốn.
	3. Chọn trọng lượng bằng cách nhấn nút **Tăng** hoặc **Giảm** theo yêu cầu.
+30s Bắt đầu	**4.** Nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)**. **<u>Kết quả:</u>** Bắt đầu rã đông. • Khi nấu xong, lò sẽ phát ra tiếng kêu "bíp" và nhấp nháy nút "End (Kết thúc)" 4 lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu "bíp" mỗi phút một lần.

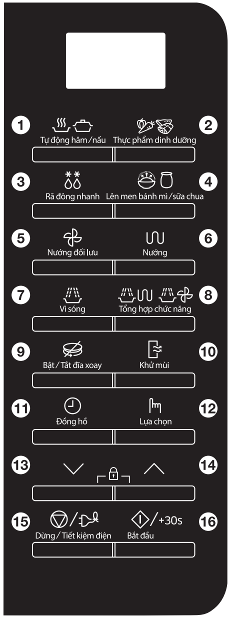
các tính năng của lò

LÒ



1. TAY NẮM
2. CỬA
3. LỖ THÔNG HƠI
4. THIẾT BỊ ĐUN NÓNG
5. ĐÈN
6. THEN CỬA
7. ĐĨA XOAY
8. ĐẾ XOAY
9. VÒNG XOAY
10. LỖ KHÓA AN TOÀN
11. BẢNG ĐIỀU KHIỂN

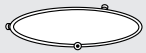
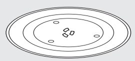
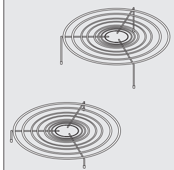
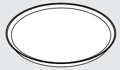
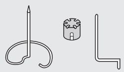
BẢNG ĐIỀU KHIỂN



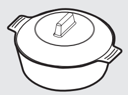
1. NÚT TỰ HÂM NÓNG/NẤU
2. NÚT NẤU AN TOÀN CHO SỨC KHỎE
3. NÚT RÃ ĐÔNG NHANH
4. NÚT Ủ BỘT/SỮA CHUA
5. NÚT ĐỐI LƯU
6. NÚT NƯỚNG
7. NÚT VI SÓNG
8. NÚT KẾT HỢP
9. NÚT BẬT/TẮT ĐĨA XOAY
10. NÚT KHỬ MÙI
11. NÚT ĐỒNG HỒ
12. CHỌN NÚT
13. NÚT GIẢM
14. NÚT TĂNG
15. NÚT DỪNG/TIẾT KIỆM ĐIỆN
16. NÚT BẮT ĐẦU/+30

PHỤ KIỆN

Tùy theo kiểu lò mà bạn đã mua, bạn sẽ được cung cấp một số phụ kiện có thể sử dụng theo nhiều cách khác nhau.

	**1. Vòng xoay**, được đặt ở giữa tâm lò. **Mục đích:** Vòng xoay nâng đỡ đĩa xoay.
	**2. Đĩa xoay**, được đặt trên vòng xoay với tâm gắn trên đế xoay. **Mục đích:** Đĩa xoay là bề mặt nấu chính; có thể tháo gỡ dễ dàng để làm vệ sinh.
	**3. Rế trên, rế dưới,** được đặt trên đĩa xoay. **Mục đích:** Các rế kim loại có thể được dùng để nấu hai đĩa thực phẩm cùng một lúc. Có thể đặt một đĩa nhỏ trên đĩa xoay và đĩa thứ hai trên rế. **Các rế kim loại có thể được sử dụng ở các chế độ nướng, nướng đối lưu và nấu kết hợp.**
	**4. Đĩa chống dính,** được đặt trên đĩa xoay. (Chỉ sử dụng cho Kiểu lò MC28H5015C* và MC28H5015Z*) **Mục đích:** Đĩa chống dính được dùng để nướng vàng thực phẩm khi sử dụng các chế độ nấu vi sóng hoặc kết hợp nướng và để tạo độ giòn cho bột bánh và bánh pizza.
	**5. Xiên thịt, vỉ thịt nướng và Que thịt nướng** được đặt trong bát thủy tinh. (Chỉ sử dụng cho kiểu lò MC28H5015Z*) **Mục đích:** Xiên thịt là cách thuận tiện để nướng thịt gà, vì bạn sẽ không phải đảo mặt miếng thịt. Nó có thể được sử dụng để nướng kết hợp.

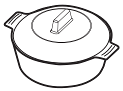
(tiếp tục)



6. Nồi hơi.
(Chỉ sử dụng cho Kiểu lò MC28H5015F *, MC28H5015Z *)
Mục đích: Nồi hấp bằng nhựa khi sử dụng chức năng nấu bằng hơi nước.

KHÔNG vận hành lò vi sóng khi không có vòng xoay và đĩa xoay.

KHÔNG vận hành ở chế độ Nướng, Đối lưu và Kết hợp với Nồi hấp.

Chế độ vận hành	MW	NƯỚNG	KẾT HỢP	ĐỐI LƯU
 (Nồi hấp)	O	X	X	X

KHUYẾN CÁO

- Tuyệt đối không được sử dụng lồng hấp này cho sản phẩm hoặc kiểu lò khác.
  Điều này có thể gây hỏa hoạn hoặc hư hỏng nặng cho sản phẩm.
- Không sử dụng Lồng Hấp mà không có nước hoặc thức ăn ở trong.
  Khi bạn sử dụng Lồng hấp, hãy cho ít nhất 500 ml nước vào trước khi nấu.
  Nếu lượng nước ít hơn 500 ml, thực phẩm có thể sẽ không chín hẳn, hoặc có thể sẽ gây hỏa hoạn hoặc hư hỏng nặng cho sản phẩm.
- Cẩn thận trọng khi lấy đĩa hoặc khay đựng thực phẩm từ bên trong lồng hấp ra sau khi nấu xong, vì đĩa hoặc khay đựng sẽ rất nóng.
- Đảm bảo rằng quý vị gắn nắp vung lồng hấp sao cho vừa khít với khay hấp/đĩa nướng chống dính.
  Trứng hoặc hạt dẻ có thể sẽ nổ nếu nắp vung lồng hấp và khay hấp không được gắn theo đúng hướng dẫn trong sách hướng dẫn sử dụng.

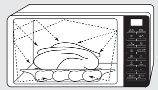
sử dụng lò

NGUYÊN TẮC HOẠT ĐỘNG CỦA LÒ VI SÓNG

Vi sóng là sóng điện từ tần số cao; năng lượng được giải phóng cho phép nấu hoặc hâm nóng thực phẩm mà không làm thay đổi kết cấu hay màu sắc của nó.
Bạn có thể sử dụng lò vi sóng để:

- Rã đông
- Hâm nóng
- Nấu nướng

Nguyên tắc nấu.



1. Vi sóng phát sinh do các hạt điện từ phản xạ bên trong khoang lò và được phân phối đồng đều khi thực phẩm nằm trên đĩa xoay. Thực phẩm được nấu chín đều.
2. Vi sóng được thực phẩm hấp thu đến chiều sâu khoảng 1 inch (2,5 cm). Quá trình nấu được tiếp tục khi nhiệt khuếch tán vào bên trong thực phẩm.
3. Thời gian nấu dao động tùy loại dụng cụ đựng và đặc tính của thực phẩm:
   - Số lượng và độ chặt
   - Hàm lượng nước
   - Nhiệt độ ban đầu (đông lạnh hay không)

Do phần giữa của thực phẩm được làm nóng nhờ tán nhiệt, quá trình nấu thậm chí còn tiếp tục sau khi lấy thực phẩm ra khỏi lò. Vì thế thời gian chờ theo công thức chế biến và theo sách này phải được cân nhắc để đảm bảo:

- Nấu chín đều thực phẩm đến phần giữa
- Nhiệt độ thực phẩm đồng đều.

KIỂM TRA XEM LÒ HOẠT ĐỘNG ĐÚNG CHƯA

Quy trình đơn giản sau đây cho phép bạn thường xuyên kiểm tra xem lò vi sóng có hoạt động bình thường hay không. Nếu bạn chưa yên tâm, hãy xem phần "Xử lý sự cố" ở trang 40-41.

Lò phải được cắm vào ổ cắm điện gắn tường phù hợp. Đĩa xoay phải được đặt đúng vị trí. Nếu sử dụng mức công suất ngoài phạm vi cho phép (100 % - 900 W), nước sẽ sôi lâu hơn.

Mở cửa lò bằng cách kéo tay nắm bên phải cửa lò.
Đặt một ly nước trên đĩa xoay. Đóng cửa lò.

+30s Bắt đầu	Nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)** và đặt thời gian 4 hoặc 5 phút, bằng cách nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)** với số lần phù hợp. **Kết quả:** Lò sẽ đun nóng nước sau 4 hoặc 5 phút. Nước sẽ sôi.

CÀI ĐẶT THỜI GIAN

Lò có một đồng hồ gắn sẵn. Khi được cấp điện, màn hình sẽ tự động hiển thị "88:88" và sau đó "12:00".
Vui lòng cài đặt giờ hiện tại. Thời gian có thể được hiển thị theo chế độ 24 giờ hay 12 giờ. Bạn phải cài đặt giờ cho đồng hồ:

- Khi lắp đặt lò lần đầu
- Sau một sự cố mất điện

Không được quên cài đặt lại giờ cho đồng hồ khi chuyển từ giờ mùa hè sang giờ mùa đông và ngược lại.

Đồng hồ	**1.** Nhấn nút **Clock (Đồng hồ).**
Lựa chọn	**2.** Nhấn nút **Tăng** hoặc **Giảm** để cài đặt kiểu hiển thị thời gian (12 H hoặc 24 H). Lúc đó, hãy nhấn nút **Select (Chọn)** để cài đặt kiểu hiển thị.
	3. Nhấn nút **Tăng** hoặc **Giảm** để cài đặt giờ.
Lựa chọn	**4.** Nhấn nút **Select (Chọn).**
	5. Nhấn nút **Tăng** hoặc **Giảm** để cài đặt phút.
Lựa chọn	**6.** Khi thời gian đúng đã được hiển thị, nhấn nút **Select (Chọn)** để khởi động đồng hồ. **Kết quả:** Thời gian sẽ được hiển thị ngay cả khi bạn không sử dụng lò.

NẤU NƯỚNG/HÂM NÓNG

Quy trình sau đây giải thích cách nấu nướng hoặc hâm nóng thực phẩm.

LUÔN LUÔN kiểm tra thông số cài đặt trước khi rời lò cho lò tự nấu.

Mở cửa lò. Đặt thực phẩm vào giữa đĩa xoay. Đóng cửa lò. Không bao giờ được vận hành lò khi trong lò đang để trống.

Vi sóng	**1.** Nhấn nút **Microwave (Vi sóng)**. **Kết quả:** Những chỉ báo sau đây sẽ được hiển thị: (chế độ vi sóng)
Lựa chọn	**2.** Nhấn nút **Tăng** hoặc **Giảm** cho đến khi mức công suất phù hợp được hiển thị. Lúc đó, hãy nhấn nút **Select (Chọn)** để cài đặt mức công suất. • Nếu không cài đặt mức công suất trong vòng 5 giây, lò sẽ tự động chuyển sang phần cài đặt thời gian nấu.
	3. Cài đặt thời gian Nấu bằng cách nhấn nút **Tăng** hoặc **Giảm**. **Kết quả:** Thời gian nấu sẽ hiển thị.
+30s Bắt đầu	**4.** Nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)**. **Kết quả:** Đèn lò sẽ sáng khi đĩa xoay bắt đầu xoay. Quá trình nấu được bắt đầu, và khi nó kết thúc: • Lò phát ra tiếng "bíp" và nhấp nháy nút "END (Kết thúc)" 4 lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng "bíp" mỗi phút một lần.

CÁC MỨC CÀI ĐẶT CÔNG SUẤT VÀ THỜI GIAN

Chức năng công suất cho phép bạn lựa chọn mức công suất phù hợp và thời gian cần thiết để nấu nướng hoặc hâm nóng thực phẩm tùy theo loại và số lượng. Quý vị có thể lựa chọn giữa sáu mức công suất.

Mức công suất	Tỷ lệ phần trăm	Công suất
CAO	100 %	900 W
CAO VỪA	67 %	600 W
VỪA	50 %	450 W
THẤP VỪA	33 %	300 W
RÃ ĐÔNG	20 %	180 W
THẤP	11 %	100 W

Thời gian nấu theo công thức chế biến và theo sách hướng dẫn này tương ứng với từng mức công suất được hiển thị.

Nếu bạn lựa chọn một...	Thì thời gian nấu sẽ phải...
Mức công suất cao Mức công suất thấp	Giảm Tăng

ĐIỀU CHỈNH THỜI GIAN NẤU

Bạn cũng có thể điều chỉnh thời gian nấu bằng cách nhấn nút **Start/+30s (Bắt đầu/+30 giây)**.

- Kiểm tra thực phẩm đã chín đến đâu bằng cách mở cửa lò
- Tăng thời gian nấu còn lại

+30s Bắt đầu	Để tăng thêm thời gian nấu thực phẩm, hãy nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)** một lần cho mỗi 30 giây muốn tăng thêm. • Ví dụ: Để thêm 3 phút, nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)** 6 lần.
	Để điều chỉnh thời gian nấu, nhấn nút **Tăng** và **Giảm** theo ý bạn.

NGỪNG NẤU

Bạn có thể ngừng quá trình nấu bất kỳ lúc nào để:

- Kiểm tra thực phẩm
- Trở hoặc khuấy thực phẩm
- Ngừng lò để chờ

Để ngừng nấu...	Thì…
Tạm thời	Tạm thời : Mở cửa lò hoặc nhấn nút stop (dừng) một lần. __Kết quả:__ Dừng nấu. Để tiếp tục nấu, hãy đóng cửa lò lại và nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)**.
Hoàn thành	Hoàn thành: Nhấn nút stop (dừng) một lần. __Kết quả:__ Dừng nấu. Nếu bạn muốn hủy các cài đặt nấu, nhấn nút **Stop/Eco (Dừng/Tiết kiệm điện)** lần nữa.

ĐẶT CHẾ ĐỘ TIẾT KIỆM ĐIỆN

Lò có chế độ tiết kiệm điện.

Dừng / Tiết kiệm điện	• Nhấn nút **Stop (Dừng).** (Trong suốt chế độ Chờ) __Kết quả:__ Màn hình tắt. • Để thoát khỏi chế độ tiết kiệm điện, hãy mở cửa lò hoặc nhấn nút **Stop/Eco (Dừng/Tiết kiệm điện)** sau đó màn hình sẽ hiển thị thời gian hiện tại. Lò đã sẵn sàng sử dụng.

Chức năng tự động tiết kiệm điện
Nếu bạn không chọn bất kỳ chức năng nào khi thiết bị đang cài đặt hoặc hoạt động trong tình trạng dừng tạm thời, chức năng sẽ bị hủy và đồng hồ sẽ hiển thị sau 25 phút.
Đèn lò sẽ tắt sau 5 phút trong tình trạng cửa lò đang mở.

SỬ DỤNG CHỨC NĂNG HÂM NÓNG/NẤU NƯỚNG TỰ ĐỘNG

Cả 10 chức năng **Hâm/Nấu tự động** đều bao gồm/cung cấp thời gian nấu được lập trình sẵn. Bạn không cần chọn thời gian nấu hay mức công suất.
Bạn có thể điều chỉnh lượng dùng bằng cách nhấn các nút **Tăng** hoặc **Giảm**.

Chỉ sử dụng vật chứa an toàn với vi sóng.

Mở cửa lò. Đặt thực phẩm vào giữa đĩa xoay. Đóng cửa lò.

Tự động hâm/nấu	**1.** Nhấn nút **Auto Reheat/Cook (Hâm nóng/Nấu Tự động)**.
	2. Nhấn nút **Tăng** hoặc **Giảm** để chọn kiểu Nấu. (1 : Hâm nóng Tự động, 2 : Nấu Tự động)
Lựa chọn	**3.** Nhấn nút **Select (Chọn)**.
Lựa chọn	**4.** Chọn loại thực phẩm sẽ nấu bằng cách nhấn nút **Tăng** và **Giảm**. Tham khảo bản mô tả nhiều chương trình đã cài đặt sẵn trong bảng ở trang sau. Lúc đó, hãy nhấn nút **Select (Chọn)** để chọn loại thực phẩm.
	5. Chọn lượng dùng bằng cách Nhấn các nút **Tăng** và **Giảm.**
+30s Bắt đầu	**6.** Nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)**. __Kết quả:__ Thực phẩm được nấu theo chương trình đã cài đặt sẵn. • Khi nấu xong, lò sẽ phát ra tiếng kêu "bíp" và nhấp nháy nút "End (Kết thúc)" 4 lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu "bíp" mỗi phút một lần.

Bảng sau trình bày số lượng và những hướng dẫn phù hợp cho chế độ hâm nóng và nấu tự động.

☛ Sử dụng găng tay khi lấy thực phẩm ra.

1. Hâm nóng Tự động

Mã thực phẩm/ Thực phẩm	Lượng dùng	Hướng dẫn
1-1 **Thực phẩm Chế biến sẵn** (giữ lạnh)	300-350 g 400-450 g	Đặt lên đĩa gốm và đậy bằng giấy bóng dành cho lò vi sóng. Chế độ này phù hợp cho bữa ăn gồm 3 món (ví dụ thịt có nước sốt, rau và một món phụ như khoai tây, cơm hoặc mì ống). Chờ trong 2-3 phút.
1-2 **Ravioli cỡ nhỏ** (giữ lạnh)	200-250 g 300-350 g	Cho ravioli cỡ nhỏ làm sẵn và được bảo quản lạnh lên một đĩa nhựa dùng được cho lò vi sóng và đặt vào giữa đĩa xoay. Đục thủng lớp màng bọc ravioli mua sẵn hoặc bọc đĩa nhựa bằng màng bọc dùng cho lò vi sóng. Khuấy kỹ trước và sau thời gian chờ. Chế độ này thích hợp cho món ravioli (mì ống cuộn), cũng như các món mì dùng chung với nước xốt. Chờ trong 3 phút.
1-3 **Bánh Pizza đông lạnh**	300-350 g 400-450 g	Đặt pizza đông lạnh lên rế dưới.
1-4 **Bánh Snack Pizza đông lạnh**	100-150 g 250-300 g	Đặt bánh snack pizza đông lạnh lên rế dưới.
1-5 **Món bột với cà chua, nước sốt và pho mát đông lạnh**	400-450 g 600-650 g	Đặt lasagne đông lạnh vào đĩa thủy tinh chịu nhiệt có kích thước phù hợp. Đặt đĩa lên rế dưới. Chờ trong 3-4 phút.
1-6 **Bánh mì nguyên ổ đông lạnh**	100-150 g (2 miếng) 200-250 g (4 miếng) 300-350 g (6 miếng)	Chúng tôi đề nghị làm nóng lò đến nhiệt độ 180 °C trong 5 phút bằng chức năng đối lưu nhiệt. Đặt từ 2 đến 6 ổ bánh mì đông lạnh (-18 °C) thành vòng tròn trên rế dưới. Chương trình này phù hợp với các món bánh đông lạnh có kích thước nhỏ, như bánh mì, bánh mì trắng Ý, và bánh mì baguette cỡ nhỏ. Chờ trong 3-5 phút.

2. Nấu Tự động

Mã thực phẩm/ Thực phẩm	Lượng dùng	Hướng dẫn
2-1 **Súp lơ xanh/ Rau tươi**	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Cân rau sau khi đã rửa, làm sạch và cắt đều. Cho rau vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước khi luộc 200-250 g rau, thêm 45 ml (3 muỗng canh) khi luộc 300-450 g rau và thêm 60-75 ml (4 muỗng canh) khi luộc 400-450 g rau. Đảo rau sau khi luộc xong. Nếu nấu với số lượng nhiều hơn, hãy đảo một lần trong khi nấu. Chờ trong 1-2 phút.
2-2 **Miếng thịt gà**	300-400 g (1 miếng) 500-600 g (2 miếng) 700-800 g (3 miếng)	Thoa dầu lên miếng thịt gà và ướp gia vị tiêu, muối và ớt bột. Lật mặt có da xuống và sắp thành vòng tròn lên rế trên. Trở lại khi nghe tiếng bíp. Chờ trong 2 phút.
2-3 **Gà nướng**	1100-1150 g 1200-1250 g	Tẩm dầu và gia vị lên các miếng thịt gà. Đặt gà vào giữa rế dưới với phần ức gà hướng xuống. Trở lại ngay khi nghe tiếng bíp. Nhấn nút start (bắt đầu) để tiếp tục nấu. Chờ trong 5 phút.
2-4 **Bánh nướng xốp**	250-300 g	Sau đó, hãy đổ bột nhào vào 6-8 cốc giấy hoặc silicon dùng để làm bánh nướng xốp (mỗi cốc 45 g) và đặt lên rế dưới. Khởi động chương trình (làm nóng lò trước). Sau khi nghe tiếng bíp hãy bỏ thực phẩm lên rế.

SỬ DỤNG CHỨC NĂNG NẤU AN TOÀN CHO SỨC KHỎE

15 chức năng **Nấu an toàn cho sức khỏe** cung cấp thời gian nấu đã được lập trình sẵn. Bạn không cần chọn thời gian nấu hay mức công suất. Bạn có thể điều chỉnh lượng dùng bằng cách nhấn các nút **Tăng** hoặc **Giảm**.

☛ Chỉ sử dụng vật chứa an toàn với vi sóng.

Mở cửa lò. Đặt thực phẩm vào giữa đĩa xoay. Đóng cửa lò.

Thực phẩm dinh dưỡng	**1.** Nhấn nút **Healthy Cooking (Nấu an toàn cho sức khỏe)**.
	2. Nhấn nút **Tăng** hoặc **Giảm** để chọn kiểu nấu.
Lựa chọn	**3.** Chọn kiểu nấu bằng cách nhấn nút **Select (Chọn)**.
	4. Nhấn nút **Tăng** hoặc **Giảm** để chọn kiểu nấu.
Lựa chọn	**5.** Chọn kiểu nấu bằng cách nhấn nút **Select (Chọn).**
	6. Nhấn các nút **Tăng** hoặc **Giảm** để chọn lượng dùng. Tham khảo bản mô tả nhiều chương trình đã cài đặt sẵn trong bảng ở trang sau.
+30s Bắt đầu	**7.** Nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)**. **Kết quả:** Thực phẩm được nấu theo chương trình đã cài đặt sẵn. • Lò sẽ phát ra tiếng kêu "bíp" và nhấp nháy nút "END (Kết thúc)" 4 lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu "bíp" mỗi phút một lần.

Bảng sau trình bày số lượng và những hướng dẫn phù hợp của 15 tùy chọn nấu đã được lập trình sẵn. Các chế độ này bao gồm Ngũ cốc/Mì ống, Rau và Gia cầm/Cá.

☛ Sử dụng găng tay khi lấy thực phẩm ra.

1. Ngũ cốc/Mì ống

Mã thực phẩm/ Thực phẩm	Lượng dùng	Hướng dẫn
1-1 **Gạo lức**	150-200 g 200-250 g	Sử dụng một đĩa lớn bằng thủy tinh dùng cho lò vi sóng có nắp đậy. Thêm gấp đôi lượng nước lạnh. Đậy nắp khi nấu. Khuấy đều trước thời gian chờ thêm muối và rau thơm. Chờ trong 5-10 phút.
1-2 **Quinoa**	150-200 g 200-250 g	Sử dụng một đĩa lớn bằng thủy tinh dùng cho lò vi sóng có nắp đậy. Thêm gấp đôi lượng nước lạnh. Đậy nắp khi nấu. Khuấy đều trước thời gian chờ thêm muối và rau thơm. Chờ trong 1-3 phút.
1-3 **Mỳ ống**	100-150 g 200-250 g	Sử dụng một đĩa lớn bằng thủy tinh dùng cho lò vi sóng có nắp đậy. Thêm 4 lần nước sôi, một chút muối và khuấy đều. Không đậy nắp khi nấu. Đậy nắp trong thời gian chờ và sau đó chắt cạn nước. Chờ trong 1-3 phút.

2. Rau

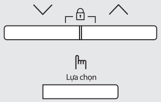
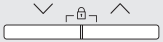
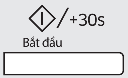
Mã thực phẩm/ Thực phẩm	Lượng dùng	Hướng dẫn
2-1 **Đậu xanh**	200-250 g 300-350 g	Rửa sạch đậu xanh. Cho vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước khi nấu 200 -250 g, và thêm 45 ml (3 muỗng canh) khi nấu 300 -450 g. Đặt tô vào giữa đĩa xoay. Đậy nắp khi nấu. Đảo đều sau khi nấu. Chờ trong 1-2 phút.
2-2 **Rau bina**	100-150 g 200-250 g	Rửa sạch rau bina. Cho vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Không thêm nước. Đặt tô vào giữa đĩa xoay. Đậy nắp khi nấu. Đảo đều sau khi nấu. Chờ trong 1-2 phút.
2-3 **Khoai tây gọt vỏ**	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Rửa sạch khoai tây, sau đó gọt vỏ, cắt làm đôi và bỏ vào tô thủy tinh có nắp đậy. Thêm 15-30 ml nước (1-2 muỗng canh). Đảo đều sau khi nấu. Nếu nấu với số lượng nhiều hơn, hãy đảo một lần trong khi nấu. Chờ trong 3-5 phút.
2-4 **Khoai tây Gratin**	400-450 g 800-850 g	Đặt khoai tây gratin tươi vào một đĩa thủy tinh chịu nhiệt. Đưa đĩa lên rế dưới. Chờ trong 2-3 phút.
2-5 **Cà tím nướng**	100-150 g 200-250 g	Rửa sạch rồi cắt cà tím thành lát. Tẩm dầu ô liu và gia vị. Trải đều các lát cà tím ở rế trên. Trở lại sau khi nghe tiếng bíp. Nhấn start (bắt đầu) để tiếp tục (Lò vẫn tiếp tục hoạt động khi bạn không trở thức ăn lại). Chờ trong 1-2 phút.
2-6 **Cà chua nướng**	400-450 g 600-650 g	Rửa sạch cà chua. Cắt làm đôi và để vào trong một đĩa chịu nhiệt. Thêm phô mai bào lên trên. Đặt đĩa lên rế trên. Chờ trong 1-2 phút.

3. Gia cầm/Cá

Mã thực phẩm/ Thực phẩm	Lượng dùng	Hướng dẫn
3-1 **Ức gà**	300-350 g 400-450 g	Rửa ức gà và đặt vào đĩa sứ. Bọc bằng màng bọc dùng cho lò vi sóng và xâm lỗ trên màng bọc. Đặt đĩa lên đĩa xoay. Chờ trong 2 phút.
3-2 **Ức gà tây**	300-350 g 400-450 g	Rửa sạch ức gà tây và để vào đĩa thủy tinh có đáy sâu. Bọc bằng màng bọc dùng cho lò vi sóng và xâm lỗ trên màng bọc. Đặt đĩa lên đĩa xoay. Chờ trong 2 phút.
3-3 **Ức gà nướng**	300-350 g 400-450 g	Rửa sạch ức gà, ướp và đặt chúng lên rế trên. Trở lại khi nghe tiếng "bíp". Chờ trong 2 phút.
3-4 **Philê Cá Nướng**	200-300 g 400-500 g	Trải đều các miếng cá phi lê ở rế trên. Trở lại khi nghe tiếng "bíp". Chờ trong 1-2 phút.
3-5 **Cá hồi nướng miếng**	200-250 g 300-350 g	Trải đều các miếng cá ở rế trên. Trở lại khi nghe tiếng "bíp". Chờ trong 2 phút.
3-6 **Cá Đút lò**	200-300 g 400-500 g	Thoa dầu lên cả con cá (cá hồi hoặc gilthead) và thêm rau thơm, gia vị. Đặt cá nằm cạnh nhau, đầu con này cạnh đuôi con kia lên rế trên. Trở lại khi nghe tiếng "bíp". Chờ trong 3 phút.

SỬ DỤNG CHỨC NĂNG Ủ BỘT/SỮA CHUA

5chức năng **Ủ bột/Sữa chua** cung cấp thời gian nấu đã được lập trình sẵn. Bạn không cần chọn thời gian nấu hay mức công suất. Bạn có thể điều chỉnh kiểu ủ bột/ sữa chua bằng cách nhấn nút **Tăng** hoặc **Giảm** sau khi nhấn nút **Dough Proof/Yogurt (Ủ bột/Sữa chua)**. Đầu tiên, hãy để thực phẩm ở giữa đĩa xoay và đóng cửa lò lại.

	**1.** Nhấn nút **Dough Proof/Yogurt (Ủ bột/Sữa chua).**
	**2.** Chọn loại thực phẩm sẽ nấu bằng cách nhấn nút **Tăng** hoặc **Giảm**. Số 1 là Ủ Bột và số 2 là tự làm Sữa chua. Bạn phải chọn số mà bạn muốn sử dụng để nấu bằng cách nhấn nút **Tăng** hoặc **Giảm**. Tham khảo bản mô tả nhiều chương trình đã cài đặt sẵn trong bảng ở trang sau. Lúc đó, hãy nhấn nút **Select (Chọn)** để chọn loại thực phẩm.
	**3.** Chọn thực phẩm bằng cách nhấn nút **Tăng** hoặc **Giảm**.
	**4.** Nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)**.

Đĩa xoay không hoạt động trong khi làm sữa chua.

Bảng sau mô tả cách sử dụng chế độ tự động để làm bột trương nở hoặc lên men sữa chua.

1. Bánh bột nướng

Mã thực phẩm/ Thực phẩm	Lượng dùng	Hướng dẫn
1-1 **Bột bánh pizza**	300-500 g	Đặt bột bánh vào tô có kích cỡ phù hợp và đặt lên rế dưới. Che phủ bằng màng nhôm.
1-2 **Bột Bánh quy**	500-800 g	Đặt bột bánh vào tô có kích cỡ phù hợp và đặt lên rế dưới. Che phủ bằng màng nhôm.
1-3 **Bột Bánh mì**	600-900 g	Đặt bột bánh vào tô có kích cỡ phù hợp và đặt lên rế dưới. Che phủ bằng màng nhôm.

2. Sữa chua Làm tại nhà

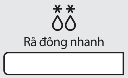
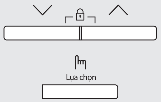
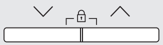
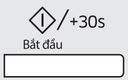
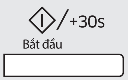
Mã thực phẩm/ Thực phẩm	Lượng dùng	Hướng dẫn
2-1 **Cốc nhỏ**	500 g	Chia đều 150 g sữa chua tự nhiên vào 5 chiếc cốc sứ hoặc hũ thủy tinh nhỏ (30 g mỗi cốc). Thêm 100 ml sữa vào mỗi cốc. Sử dụng sữa tươi (nhiệt độ phòng; chất béo 3,5 %). Phủ giấy bóng lên mỗi cốc và xếp theo hình vòng tròn trên đĩa xoay. Sau khi hoàn thành, hãy để trong tủ lạnh 6 giờ. Lần đầu tiên chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng vi khuẩn sữa chua lên men khô.
2-2 **Tô Lớn**	500 g	Khuấy 150 g sữa chua với 500 ml sữa tươi (nhiệt độ phòng; chất béo 3,5 %). Đổ đều hỗn hợp vào tô thủy tinh. Phủ giấy bóng và đặt lên đĩa xoay. Sau khi hoàn thành, hãy để trong tủ lạnh 6 giờ. Lần đầu tiên chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng vi khuẩn sữa chua lên men khô.

SỬ DỤNG CHỨC NĂNG RÃ ĐÔNG NHANH

Chức năng 5 **Rã đông Nhanh** cho phép bạn rã đông thịt, gia cầm, cá, bánh mì, bánh ngọt và trái cây. Thời gian rã đông và mức công suất được cài tự động.
Bạn chỉ cần chọn chế độ và trọng lượng.

Chỉ sử dụng vật chứa an toàn với vi sóng.

Mở cửa lò. Đặt thực phẩm đông lạnh lên mặt gốm ở giữa đĩa xoay. Đóng cửa lò.

	**1.** Nhấn nút **Power Defrost (Rã đông Nhanh)**.
	**2.** Chọn loại thực phẩm sẽ nấu bằng cách nhấn nút **Tăng** hoặc **Giảm**. Tham khảo bản mô tả nhiều chương trình đã cài đặt sẵn trong bảng ở trang sau. Lúc đó, hãy nhấn nút **Select (Chọn)** để chọn loại thực phẩm.
	**3.** Chọn lượng dùng bằng cách nhấn các nút **Tăng** hoặc **Giảm**.
	**4.** Nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)**. **<u>Kết quả:</u>** • Quá trình rã đông bắt đầu. • Trong khi rã đông, lò sẽ phát tiếng bíp để nhắc bạn trở thực phẩm để trong lò. (trừ trái cây)
	**5.** Nếu lò phát ra tiếng kêu "bíp" và ngừng vận hành, bạn phải trở mặt thực phẩm (ví dụ: Thịt, Gia cầm, Cá). Nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)** lần nữa để hoàn tất việc rã đông. **<u>Kết quả:</u>** Khi nấu xong, lò sẽ phát ra tiếng kêu "bíp" và nhấp nháy nút "END (Kết thúc)" 4 lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu "bíp" mỗi phút một lần.

Bảng sau trình bày nhiều chế độ **Rã đông Nhanh**, số lượng và những hướng dẫn phù hợp. Gỡ bỏ tất cả các loại bao bì trước khi rã đông.
Đặt thịt, thịt gia cầm và cá lên trên một đĩa thủy tinh cạn hoặc lên trên một đĩa gốm, sắp bánh mì và bánh ngọt lên trên giấy thấm.

Mã thực phẩm/ Thực phẩm	Lượng dùng	Hướng dẫn
1 **Thịt**	200-1500 g	Bọc các cạnh lại bằng giấy nhôm. Trở thịt khi nghe tiếng bíp trong lò. Chế độ này phù hợp cho thịt bò, cừu, heo, thịt lát, thịt miếng, hoặc thịt bằm. Chờ trong 20-90 phút.
2 **Thịt gia cầm**	200-1500 g	Bọc chân và đầu cánh bằng giấy nhôm. Trở thịt gia cầm khi nghe tiếng bíp trong lò. Chế độ này thích hợp cho gà nguyên con lẫn gà không nguyên con. Chờ trong 20-90 phút.
3 **Cá**	200-1500 g	Bọc phần đuôi của cá bằng giấy nhôm. Trở cá khi nghe tiếng bíp trong lò. Chế độ này thích hợp cho cá nguyên con lẫn cá phi lê. Chờ trong 20-80 phút.
4 **Bánh mì/Bánh ngọt**	125-1000 g	Đặt bánh mì nằm ngang trên giấy thấm và trở khi nghe tiếng bíp trong lò. Đặt bánh ngọt lên trên đĩa men và có thể trở bánh khi nghe tiếng bíp trong lò. (Lò tiếp tục hoạt động và dừng lại khi bạn mở cửa lò.) Chế độ này thích hợp cho tất cả các loại bánh mì, cắt lát hay nguyên ổ, bánh mì ổ và bánh mì baguette. Sắp xếp các ổ bánh thành vòng tròn. Chế độ này thích hợp cho tất cả các loại bánh bột nở, bánh quy, bánh phô mai và bánh ngọt xốp. Không phù hợp cho bánh giòn/bánh vỏ cứng, trái cây và bánh kem lẫn bánh ngọt có phủ sôcôla. Chờ trong 10-60 phút.
5 **Rau quả**	100-600 g	Xếp đều trái cây vào một đĩa thủy tinh cạn. Chế độ này phù hợp cho tất cả loại trái cây. Chờ trong 5-20 phút.

ĐỐI LƯU

Chế độ đối lưu cho phép bạn nấu thực phẩm cùng một cách như với một lò cổ điển. Chế độ vi sóng không được dùng. Bạn có thể đặt nhiệt độ như mong muốn trong phạm vi từ 40 °C đến 200 °C. Thời gian nấu tối đa là 60 phút.

- Luôn luôn dùng găng tay khi chạm vào dụng cụ đựng bên trong lò, vì chúng sẽ rất nóng.
- Bạn có thể nấu tốt hơn và rán vàng hơn, nếu bạn dùng rế dưới.

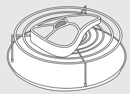
Kiểm tra thiết bị đun nóng đúng ở vị trí nằm ngang. Hãy mở cửa và đặt dụng cụ đựng trên rế dưới và chỉnh đĩa xoay.

Nướng đối lưu	**1.** Nhấn nút **Convection (Đối lưu)**. **<u>Kết quả:</u>** Những chỉ báo sau đây sẽ được hiển thị: (chế độ đối lưu) 180 °C (nhiệt độ)
	2. Cài đặt nhiệt độ bằng cách nhấn nút **Tăng** hoặc **Giảm**. (Nhiệt độ : 40-200 °C, chu kỳ 10 °C) • Nếu không cài đặt nhiệt độ trong vòng 5 giây, lò sẽ tự động chuyển sang phần cài đặt thời gian nấu.
Lựa chọn	**3.** Nhấn nút **Select (Chọn).**
	4. Cài đặt thời gian nấu bằng cách nhấn nút **Tăng** hoặc **Giảm**. (Nếu bạn muốn làm nóng lò trước, bỏ qua bước này.)
+30s Bắt đầu	**5.** Nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)**. **<u>Kết quả:</u>** Bắt đầu nấu. • Khi nấu xong, lò sẽ phát ra tiếng kêu "bíp" và nhấp nháy nút "END (Kết thúc)" 4 lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu "bíp" mỗi phút một lần.

NƯỚNG

Chế độ nướng cho phép bạn nấu và nướng thực phẩm nhanh chóng, mà không sử dụng vi sóng.

- Luôn luôn dùng găng tay khi chạm vào dụng cụ đựng bên trong lò, vì chúng sẽ rất nóng.
- Bạn có thể nấu và nướng tốt hơn, nếu bạn dùng rế trên.

	**1.** Hãy mở cửa và đặt thực phẩm lên rế.
Nướng	**2.** Nhấn nút **Grill (Nướng)**. **<u>Kết quả:</u>** Những chỉ báo sau đây sẽ được hiển thị: (chế độ nướng) • Bạn không thể đặt nhiệt độ của chế độ nướng.
	3. Cài đặt thời gian nướng bằng cách nhấn nút **Tăng** hoặc **Giảm**. • Thời gian nướng tối đa là 60 phút.
+30s Bắt đầu	**4.** Nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)**. **<u>Kết quả:</u>** Bắt đầu nướng: • Khi nấu xong, lò sẽ phát ra tiếng kêu "bíp" và nhấp nháy nút "END (Kết thúc)" 4 lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu "bíp" mỗi phút một lần.

KẾT HỢP VI SÓNG VÀ NƯỚNG

Bạn cũng có thể kết hợp nấu vi sóng với nướng, để nấu và rán vàng nhanh chóng cùng một lúc.

☛ LUÔN LUÔN dùng dụng cụ nấu an toàn với lò vi sóng và chịu nhiệt. Các đĩa thủy tinh và gốm là lý tưởng nhất vì chúng cho phép vi sóng thâm nhập thực phẩm một cách đều đặn và cân bằng.

☛ LUÔN LUÔN dùng găng tay khi chạm vào dụng cụ đựng bên trong lò, vì chúng sẽ rất nóng. Bạn có thể cải thiện hiệu quả nấu và nướng nếu sử dụng rế trên.

Mở cửa lò. Đặt thực phẩm lên rế thích hợp nhất cho loại thực phẩm sẽ nấu. Đặt rế lên trên đĩa xoay. Đóng cửa lò.

Tổng hợp chức năng	**1.** Nhấn nút **Combi (Kết hợp)**. **Kết quả:** Những chỉ báo sau đây sẽ được hiển thị: Cb - 1 (Vi sóng + Nướng)
Lựa chọn	**2.** Làm cho màn hình hiển thị Cb - 1 bằng cách nhấn nút **Tăng** hoặc **Giảm**, sau đó nhấn nút **Select (Chọn)**. **Kết quả:** Những chỉ báo sau đây sẽ được hiển thị: (chế độ kết hợp vi sóng và nướng) 600 W (công suất đầu ra)
Lựa chọn	**3.** Hãy chọn mức công suất phù hợp bằng cách nhấn nút **Tăng** hoặc **Giảm** cho đến khi công suất đầu ra tương ứng được hiển thị (600, 450, 300 W). Lúc đó, hãy nhấn nút **Select (Chọn)** để cài đặt mức công suất. • Bạn không thể đặt nhiệt độ của chế độ nướng. • Nếu không cài đặt mức công suất trong vòng 5 giây, lò sẽ tự động chuyển sang phần cài đặt thời gian nấu.
	4. Cài đặt thời gian nấu bằng cách nhấn nút **Tăng** hoặc **Giảm**. • Thời gian nấu tối đa là 60 phút.
+30s Bắt đầu	**5.** Nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)**. **Kết quả:** • Quá trình nấu kết hợp bắt đầu. • Khi nấu xong, lò sẽ phát ra tiếng kêu "bíp" và nhấp nháy nút "END (Kết thúc)" 4 lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu "bíp" mỗi phút một lần.

KẾT HỢP VI SÓNG VÀ ĐỐI LƯU

Nấu kết hợp cả năng lượng vi sóng và đối lưu. Không cần làm nóng lò nhanh vì năng lượng vi sóng là có sẵn tức thời.
Nhiều thực phẩm có thể được nấu trong chế độ kết hợp, đặc biệt:

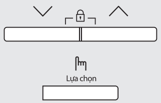
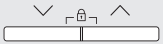
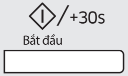
- Quay thịt và thịt gia cầm
- Bánh nướng và bánh ngọt
- Món trứng và phô mai

☛ LUÔN LUÔN dùng dụng cụ nấu an toàn với lò vi sóng và chịu nhiệt. Các đĩa thủy tinh và gốm là lý tưởng nhất vì chúng cho phép vi sóng thâm nhập thực phẩm một cách đều đặn và cân bằng.

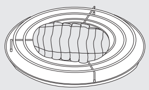
☛ LUÔN LUÔN dùng găng tay khi chạm vào dụng cụ đựng bên trong lò, vì chúng sẽ rất nóng.
Quý vị có thể nấu và rán vàng hiệu quả hơn nếu sử dụng rế dưới.

Mở cửa lò. Đặt thức ăn lên đĩa xoay hoặc trên rế dưới rồi đặt trên đĩa xoay. Đóng cửa lò. Thiết bị đun nóng phải ở vị trí nằm ngang.

Tổng hợp chức năng	**1.** Nhấn nút **Combi (Kết hợp)**. **Kết quả:** Những chỉ báo sau đây sẽ được hiển thị: Cb - 1 (Vi sóng + Nướng)
Lựa chọn	**2.** Làm cho màn hình hiển thị Cb - 2 bằng cách nhấn nút **Tăng** hoặc **Giảm**, sau đó nhấn nút **Select (Chọn)**. **Kết quả:** Những chỉ báo sau đây sẽ được hiển thị: (chế độ kết hợp vi sóng & đối lưu) 600 W (công suất đầu ra)
Lựa chọn	**3.** Đặt mức công suất phù hợp bằng cách nhấn nút **Tăng** hoặc **Giảm** cho đến khi công suất đầu ra tương ứng được hiển thị (600, 450, 300, 180, 100 W). Lúc đó, hãy nhấn nút **Select (Chọn)** để cài đặt mức công suất. • Nếu không cài đặt mức công suất trong vòng 5 giây, lò sẽ tự động chuyển sang phần cài đặt thời gian nấu. (Mặc định: 180 °C)

	**4.** Chọn nhiệt độ phù hợp bằng cách nhấn nút **Tăng** hoặc **Giảm**. (Nhiệt độ : 200-40 °C) Lúc đó, hãy nhấn nút **Select (Chọn)** để cài đặt nhiệt độ. • Nếu không cài đặt nhiệt độ trong vòng 5 giây, lò sẽ tự động chuyển sang phần cài đặt thời gian nấu.
	**5.** Cài đặt thời gian nấu bằng cách nhấn nút **Tăng** hoặc **Giảm**. • Thời gian nấu tối đa là 60 phút.
	**6.** Nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)**. **Kết quả:** • Quá trình nấu kết hợp bắt đầu. • Lò được làm nóng đến nhiệt độ yêu cầu và rồi việc nấu vi sóng tiếp tục cho đến khi thời gian nấu kết thúc. • Khi nấu xong, lò sẽ phát ra tiếng kêu "bíp" và nhấp nháy nút "END (Kết thúc)" 4 lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu "bíp" mỗi phút một lần.

CHỌN PHỤ KIỆN

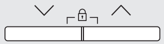
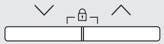
	Nấu đối lưu truyền thống đòi hỏi dụng cụ nấu. Tuy vậy, bạn chỉ cần sử dụng dụng cụ nấu mà bạn dùng trong lò bình thường. Các vật đựng an toàn với vi sóng thường không thích hợp để nấu đối lưu; không được dùng các vật đựng bằng nhựa, đĩa, ly giấy, khăn v.v.

Nếu bạn muốn để chọn một chế độ nấu hỗn hợp (vi sóng và nướng hoặc đối lưu), dùng dụng cụ đựng an toàn với vi sóng và lò nấu.

☛ Để biết thêm thông tin chi tiết về nồi nấu và dụng cụ thích hợp, hãy tham khảo Hướng dẫn sử dụng Dụng cụ nấu ở trang 30-31.

SỬ DỤNG CHỨC NĂNG KHÓA AN TOÀN ĐỐI VỚI TRẺ EM

Lò vi sóng của bạn được trang bị một chế độ khóa đặc biệt an toàn đối với trẻ em, cho phép lò được "khóa" để trẻ em hoặc bất kỳ ai không quen sẽ không thể vận hành lò một cách ngẫu nhiên.

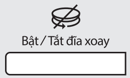
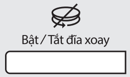
	**1.** Nhấn đồng thời nút **Tăng** và **Giảm**. (Ba giây) **Kết quả:** • Khi lò bị khóa lại (không thể chọn bất kỳ chức năng nào). • Màn hình hiển thị "L". 
	**2.** Để mở khóa cho lò, nhấn đồng thời nút **Tăng** và **Giảm**. (Ba giây) **Kết quả:** Lò có thể được sử dụng một cách bình thường.

SỬ DỤNG CHỨC NĂNG BẬT/TẮT ĐĨA XOAY

Nút **Turntable on/off (Bật/Tắt đĩa xoay)** cho phép bạn sử dụng các đĩa thực phẩm lớn chiếm hết không gian của lò bằng cách không cho phép đĩa xoay xoay (chỉ sử dụng chế độ nấu thủ công).

☛ Kết quả có thể không được như mong muốn trong trường hợp này vì thực phẩm sẽ chín không đều. Chúng tôi đề nghị quý vị thỉnh thoảng tự xoay đĩa nửa vòng trong thời gian nấu.

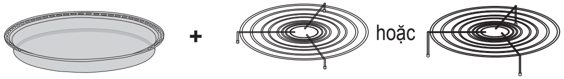
⚠ CẢNH BÁO
Không bao giờ vận hành đĩa xoay khi không có thực phẩm trong lò.
Lí do: Điều này có thể gây hỏa hoạn hoặc hư hỏng lò.

	**1.** Nhấn nút **Turntable on/off (Bật/Tắt đĩa xoay)**. **Kết quả:** Đĩa xoay sẽ không quay. Những chỉ báo sau đây sẽ được hiển thị: 
	**2.** Để đĩa xoay xoay lại, nhấn nút **Turntable on/off (Bật/Tắt đĩa xoay)** một lần nữa. **Kết quả:** Đĩa xoay sẽ xoay.

✎ Nút **Turntable on/off (Bật/Tắt đĩa xoay)** chỉ khả dụng trong chế độ nấu thủ công.

SỬ DỤNG CHỨC NĂNG HẤP THỦ CÔNG (CHỈ SỬ DỤNG CHO CÁC KIỂU LÒ MC28H5015C*, MC28H5015Z*)

Thông thường, khi nấu trong lò vi sóng ở chế độ nướng hoặc vi sóng trong lò nướng/đối lưu, thức ăn như bánh ngọt và bánh pizza bị đọng nước ở nút bấm cạnh bên. Sử dụng đĩa nướng Chống dính của Samsung giúp thực phẩm được nướng giòn hơn. Đĩa chống dính cũng có thể sử dụng với thịt lợn muối xông khói, trứng, xúc xích...



Đĩa Chống dính | Rế dưới | Rế trên

Tổng hợp chức năng Lựa chọn	**1.** Làm nóng đĩa chóng dính trước như mô tả ở trên. **2.** Thoa dầu ăn lên đĩa nướng chống dính nếu quý vị sắp nướng các loại thực phẩm như thịt lợn muối xông khói và trứng, để món ăn được vàng đều. **3.** Đặt thực phẩm lên đĩa chống dính. **4.** Đặt đĩa chống dính lên rế kim loại (hoặc đĩa xoay) bên trong lò. **5.** Nhấn nút **Combi (Kết hợp)**. Chọn chế độ kết hợp bằng cách nhấn nút **Tăng** và **Giảm**. Sau đó Nhấn nút **Select (Chọn)**. Cb-1 (Vi sóng + Nướng) Cb-2 (Vi sóng + Đối lưu)
Lựa chọn	**6.** Chọn mức công suất phù hợp bằng cách nhấn nút **Tăng** hoặc **Giảm** cho đến khi đạt được công suất đầu ra phù hợp. Lúc đó, hãy nhấn nút **Select (Chọn)** để cài đặt mức công suất. • Nếu không cài đặt mức công suất trong vòng 5 giây, lò sẽ tự động chuyển sang phần cài đặt thời gian nấu.
Lựa chọn	**7.** Nếu sử dụng chế độ Vi sóng + Đối lưu, hãy chọn nhiệt độ phù hợp bằng cách nhấn nút **Tăng** và **Giảm**. Lúc đó, hãy nhấn nút **Select (Chọn)** để cài đặt nhiệt độ. • Nếu không cài đặt mức công suất trong vòng 5 giây, lò sẽ tự động chuyển sang phần cài đặt thời gian nấu. (Mặc định: 180 °C)
	8. Chọn thời gian nấu bằng cách nhấn nút **Tăng** và **Giảm** cho đến khi thời gian nấu phù hợp được hiển thị.
+30s Bắt đầu	**9.** Nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)**. **Kết quả:** Bắt đầu nấu. • Khi nấu xong, lò sẽ phát ra tiếng kêu "bíp" và nhấp nháy nút "END (Kết thúc)" 4 lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu "bíp" mỗi phút một lần.

Trước khi sử dụng đĩa nướng chống dính, hãy làm nóng khay trước bằng cách sử dụng chế độ kết hợp trong 3 đến 5 phút:

- Kết hợp nướng đối lưu (200 ºC) và vi sóng. (mức công suất 600 W)
- Kết hợp nướng và vi sóng. (mức công suất 600 W)

Luôn luôn sử dụng găng tay vì đĩa nướng chống dính sẽ rất nóng.

Lưu ý rằng đĩa chống dính có phủ một lớp nhựa teflon dễ trầy xước. Không được sử dụng các vật nhọn như dao để cắt thực phẩm trên đĩa.

Có thể sử dụng tấm lót bằng nhựa để tránh trầy xước bề mặt của đĩa hoặc lấy thực phẩm ra khỏi đĩa trước khi cắt.

Không được đặt bất kỳ vật chứa không chịu nhiệt nào lên đĩa nướng chống dính (ví dụ như bát nhựa).

Tuyệt đối không đặt đĩa nướng chống dính trong lò mà không có đĩa xoay.

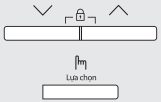
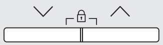
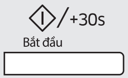
Cách vệ sinh đĩa chống dính
Lau đĩa chống dính bằng nước ấm và nước rửa chén, rồi rửa lại bằng nước sạch.

Không sử dụng bàn chải hoặc miếng xốp cứng nếu không sẽ làm hư lớp phủ..

Xin lưu ý
Đĩa chống dính không an toàn với máy rửa chén.

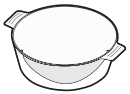
SỬ DỤNG CHỨC NĂNG HẤP (CHỈ SỬ DỤNG CHO CÁC KIỂU LÒ MC28H5015F* VÀ MC28H5015Z*)

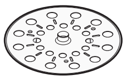
Sử dụng nồi hấp bằng nhựa khi sử dụng chức năng hấp bằng hơi nước.
Đầu tiên, đặt nồi hấp bằng nhựa vào giữa đĩa xoay và đóng cửa lò lại.

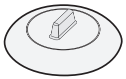
	**1.** Nhấn nút **Microwave (Vi sóng)**.
	**2.** Nhấn nút **Tăng** và **Giảm** cho đến khi mức công suất phù hợp được hiển thị. Lúc đó, hãy nhấn nút **Select (Chọn)** để cài đặt mức công suất. • Nếu không cài đặt mức công suất trong vòng 5 giây, lò sẽ tự động chuyển sang phần cài đặt thời gian nấu.
	**3.** Cài đặt thời gian nấu bằng cách nhấn các nút **Tăng** và **Giảm**.
	**4.** Nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)**. **Kết quả:** Bắt đầu nấu. • Khi nấu xong, lò sẽ phát ra tiếng kêu "bíp" và nhấp nháy nút "END (Kết thúc)" 4 lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu "bíp" mỗi phút một lần.

Mẹo Hấp

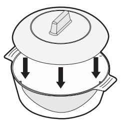
Các thành phần của nồi hấp

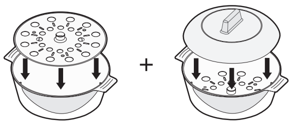

Tô


Khay chèn


Nắp

Xử lý nồi hấp


Tô + Nắp


Tô cùng với khay chèn + Nắp

CÀI ĐẶT HẤP THỦ CÔNG

Thực phẩm	Lượng dùng	Công suất	Thời gian (phút)
Atisô	300 g (1-2 bông)	900 W	5-6
	Hướng dẫn Rửa sạch bông atisô. Đặt vào tô. Thêm một muỗng canh nước chanh. Đậy nắp lại. Chờ trong 1-2 phút.		
Rau cải tươi	300 g	900 W	4-5
	Hướng dẫn Cân rau (ví dụ: bông cải xanh, bông cải trắng, cà rốt, ớt), sau đó rửa sạch và cắt đều. Đặt rổ vào tô. Xếp rau vào rổ. Thêm 2 muỗng nước. Đậy nắp lại. Chờ trong 1-2 phút.		
Rau đông lạnh	300 g	600 W	7-8
	Hướng dẫn Bỏ rau đông lạnh vào rổ trong tô. Thêm 1 muỗng nước. Đậy nắp lại. Trộn đều sau khi nấu và chờ chín. Chờ trong 2-3 phút.		
Phi lê cá tươi	300 g	giai đoạn 1: 900 W giai đoạn 2: 450 W	1-2 5-6
	Hướng dẫn Rửa sạch và sơ chế phi lê cá, chẳng hạn như Pollack, cá hồng hoặc cá hồi. Tưới nước cốt chanh lên trên. Đặt rổ vào tô. Xếp các miếng cá phi lê kế nhau. Thêm 100 ml nước lạnh. Đậy nắp lại. Chờ trong 1-2 phút.		
Ức gà	300 g	giai đoạn 1: 900 W giai đoạn 2: 600 W	1-2 7-8
	Hướng dẫn Rửa sạch ức gà. Cắt bề mặt 2-3 lần bằng dao. Đặt rổ vào bát. Đặt rổ vào tô. Xếp ức gà cạnh nhau. Thêm 100 ml nước lạnh. Đậy nắp lại. Chờ trong 1-2 phút.		

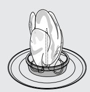
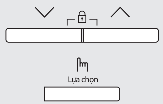
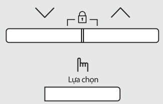
(tiếp tục)

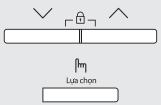
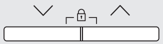
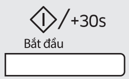
Thực phẩm	Lượng dùng	Công suất	Thời gian (phút)
Gạo	250 g	900 W	15-18
	Hướng dẫn Cho gạo đã nấu sơ vào tô nấu. Thêm 500 ml nước lạnh. Đậy nắp lại. Sau khi nấu, để yên 5 phút đối với gạo trắng, 10 phút đối với gạo lức. Chờ trong 5-10 phút.		
Khoai tây cả vỏ	500 g	900 W	7-8
	Hướng dẫn Sau khi cân và rửa sạch khoai tây, hãy cho vào tô nấu. Thêm 3 muỗng nước. Đậy nắp lại. Chờ trong 2-3 phút.		
Món hầm (giữ lạnh)	400 g	600 W	5-6
	Hướng dẫn Cho món hầm vào tô. Đậy nắp lại. Trộn đều trước lúc chờ. Chờ trong 1-2 phút.		
Bánh bao lên men đông lạnh có nhân mứt	150 g	600 W	1-2
	Hướng dẫn Làm ẩm phần mặt trên bánh bao bằng nước lạnh. Đặt 1-2 bánh bao đông lạnh nằm cạnh nhau vào trong rổ. Lắp rổ vào tô. Đậy nắp lại. Chờ trong 2-3 phút.		
Mứt trái cây	250 g	900 W	3-4
	Hướng dẫn Cân trái cây tươi (ví dụ: táo, lê, mận, mơ, xoài hoặc dứa) sau khi đã bóc vỏ, rửa sạch và cắt thành từng khối đều nhau. Đặt vào tô. Thêm vào 1-2 muỗng nước và 1-2 muỗng đường. Đậy nắp lại. Chờ trong 2-3 phút.		

NƯỚNG BẰNG XIÊN (CHỈ SỬ DỤNG CHO KIỂU LÒ MC28H5015Z*)

Vỉ nướng xiên hữu ích khi nướng, vì bạn không cần phải trở mặt thịt. Nó có thể được sử dụng khi nấu bằng chế độ kết hợp vi sóng và đối lưu.

☛ Hãy chắc chắn rằng trọng lượng của thịt được phân bố đều trên xiên và xiên quay đều. Luôn luôn sử dụng găng tay khi chạm vào khoang lò, vì chúng sẽ rất nóng.

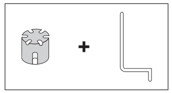
	**1.** Đẩy xiên thịt quay vào giữa miếng thịt. **Ví dụ:** Đẩy xiên vào giữa xương sống và ức gà. Đặt xiên theo chiều thẳng đứng lên trên bát thủy tinh và đặt bát thủy tinh lên trên bàn xoay. Để thịt vàng, hãy quét các loại gia vị và dầu lên miếng thịt.
	**2.** Nhấn nút **Combi (Kết hợp)**. **Kết quả:** Những chỉ báo sau đây sẽ được hiển thị: Cb - 1 (Vi sóng + Nướng)
	**3.** Làm cho màn hình hiển thị Cb - 2 bằng cách nhấn nút **Tăng** hoặc **Giảm**, sau đó nhấn nút **Select (Chọn)**. **Kết quả:** Những chỉ báo sau đây sẽ được hiển thị: (chế độ kết hợp vi sóng & đối lưu) 600 W (công suất đầu ra)
	**4.** Đặt mức công suất phù hợp bằng cách nhấn nút **Tăng** hoặc **Giảm** cho đến khi công suất đầu ra tương ứng được hiển thị (600, 450, 300, 180, 100 W). Lúc đó, hãy nhấn nút **Select (Chọn)** để cài đặt mức công suất. • Nếu không cài đặt mức công suất trong vòng 5 giây, lò sẽ tự động chuyển sang phần cài đặt thời gian nấu. (Mặc định: 180 °C)

	**5.** Chọn nhiệt độ phù hợp bằng cách nhấn nút **Tăng** hoặc **Giảm**. (Nhiệt độ : 200-40 °C) Lúc đó, hãy nhấn nút **Select (Chọn)** để cài đặt nhiệt độ. • Nếu không cài đặt nhiệt độ trong vòng 5 giây, lò sẽ tự động chuyển sang phần cài đặt thời gian nấu.
	**6.** Cài đặt thời gian nấu bằng cách nhấn nút **Tăng** hoặc **Giảm**. • Thời gian nấu tối đa là 60 phút.
	**7.** Nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)**. **Kết quả:** • Quá trình nấu kết hợp bắt đầu. • Lò được làm nóng đến nhiệt độ yêu cầu và rồi việc nấu vi sóng tiếp tục cho đến khi thời gian nấu kết thúc. • Khi nấu xong, lò sẽ phát ra tiếng kêu "bíp" và nhấp nháy nút "END (Kết thúc)" 4 lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu "bíp" mỗi phút một lần. • Khi thịt đã được nấu chín hoàn toàn, hãy cẩn thận tháo các xiên, sử dụng găng tay lò để bảo vệ tay của bạn.

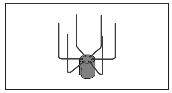
SỬ DỤNG XIÊN VỈ DỌC

XIÊN VỈ CHO THỊT NƯỚNG KEBAB

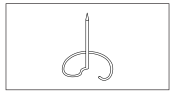
Sử dụng xiên vỉ với 6 xiên thịt nướng kebab, bạn có thể dễ dàng nướng thịt, thịt gia cầm, cá, rau quả (như hành tây, tỏi hoặc bí xanh) và trái cây đã được cắt thành từng miếng. Bạn có thể sơ chế thực phẩm trên đây với các xiên nướng thịt kebab bằng cách sử dụng chế độ đối lưu hoặc kết hợp.



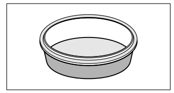
Thịt nướng Kebab, Xiên



Vỉ Xiên



Xiên Nướng thịt



Bát Thủy tinh

SỬ DỤNG XIÊN VỈ VỚI XIÊN THỊT NƯỚNG KEBAB

1. Để chuẩn bị món thịt nướng kebab với xiên vỉ có 6 xiên.
2. Đặt cùng một lượng thực phẩm trên mỗi xiên.
3. Đặt xiên quay vào bát thủy tinh và lắp xiên vỉ vào.
4. Đặt bát thủy tinh cùng với xiên vỉ ở giữa đĩa xoay.

☛ Hãy chắc chắn rằng thiết bị đun nóng lò nướng ở đúng vị trí ở vách sau khoang lò và không ở vách trên cùng trước khi bắt đầu quá trình nướng.

THÁO XIÊN RA KHỎI LÒ SAU KHI NƯỚNG

1. Sử dụng găng tay lò để lấy bát thủy tinh cùng với xiên ra khỏi lò, bởi vì lò rất nóng.
2. Tháo xiên vỉ ra khỏi chân đế xiên bằng cách sử dụng găng tay lò.
3. Tháo cẩn thận các xiên và sử dụng một chiếc nĩa để loại bỏ các mảnh thức ăn từ xiên.

☛ không phù hợp để rửa sạch bằng máy rửa chén. Do đó hãy rửa sạch nó bằng nước ấm và nước rửa chén bằng tay. Tháo xiên dọc khỏi lò nướng sau khi sử dụng.

SỬ DỤNG CHỨC NĂNG KHỬ MÙI

Sử dụng tính năng này sau khi nấu thực phẩm có mùi hoặc khi có nhiều khói vào bên trong lò. Trước hết là lau sạch trong lò.

	**1.** Nhấn nút **Deodorisation (Khử mùi)**, nó sẽ tự động khởi động sau khi bạn đã vệ sinh xong.

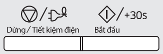
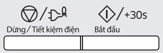
☛ Thời gian khử mùi được xác định là 5 phút.

☛ Bạn cũng có thể điều chỉnh thời gian **Khử mùi** bằng cách nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)**.

☛ Thời gian khử mùi tối đa là 15 phút.

TẮT TIẾNG KÊU BÍP

Bạn có thể tắt tiếng bíp bất cứ lúc nào bạn muốn.

	**1.** Nhấn đồng thời nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)** và **STOP/ECO (DỪNG/TIẾT KIỆM ĐIỆN)**. (một giây) **Kết quả:** Lò sẽ không phát ra tiếng bíp báo hiệu kết thúc một chức năng.
	**2.** Để mở lại tiếng bíp, nhấn đồng thời nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)** và **STOP/ECO (DỪNG/TIẾT KIỆM ĐIỆN)** lần nữa. (một giây) **Kết quả:** Lò hoạt động một cách bình thường.

hướng dẫn sử dụng dụng cụ nấu

Để nấu thực phẩm trong lò vi sóng, vi sóng có thể tác động vào thực phẩm, mà không bị phản xạ hoặc hấp thu bởi chiếc đĩa đang dùng.
Cần cẩn thận khi chọn dụng cụ nấu. Nếu dụng cụ nấu được ghi là an toàn cho lò vi sóng, bạn không cần phải lo lắng.
Bảng sau đây liệt kê nhiều loại dụng cụ nấu và đồng thời nêu rõ thời gian và cách thức sử dụng chúng trong một lò vi sóng.

Dụng cụ nấu	An toàn cho lò vi sóng	Ghi chú
Giấy nhôm	✓✗	Có thể được sử dụng với số lượng nhỏ để bảo vệ thực phẩm không nấu quá chín. Hồ quang xuất hiện nếu giấy nhôm quá gần vách lò hoặc nếu dùng quá nhiều giấy nhôm.
Đĩa chống dính	✓	Không nên làm nóng lò hơn 8 phút.
Đồ sứ và đồ bằng đất nung	✓	Sành, gốm, đồ đất có men và đồ sứ làm bằng đất sét trộn với tro xương thường thích hợp, miễn là không có trang trí hoa văn kim loại.
Đĩa polyester loại dùng rồi bỏ	✓	Một số thực phẩm đông lạnh được đóng gói trong các đĩa như vậy.
Bao bì thực phẩm nhanh		
• Ly tách bằng Polystyrene	✓	Có thể được sử dụng để hâm thực phẩm. Nấu quá lâu có thể làm cho polystyrene chảy ra.
• Bao giấy hoặc báo	✗	Có thể bắt lửa.
• Giấy tái chế hoặc vân kim loại	✗	Có thể làm nẹt lửa.

Dụng cụ nấu	An toàn cho lò vi sóng	Ghi chú
Vật dụng thủy tinh		
• Dùng chung cho lò và sử dụng bình thường	✓	Có thể sử dụng, miễn là không có trang trí bằng kim loại.
• Vật dụng thủy tinh tinh xảo	✓	Có thể dùng để hâm thực phẩm hoặc chất lỏng. Thủy tinh mỏng có thể nứt vỡ khi bị đun nóng đột ngột.
• Bình thủy tinh	✓	Phải tháo nắp. Chỉ thích hợp cho hâm nóng.
Kim loại		
• Đĩa	✗	Có thể làm nẹt lửa hoặc gây hỏa hoạn.
• Túi cột miệng dùng cho tủ lạnh	✗	
Giấy		
• Khay, ly tách, khăn ăn và giấy thấm	✓	Dùng với thời gian nấu và hâm nóng ngắn. Vẫn hấp thu độ ẩm dư thừa.
• Giấy tái chế	✗	Có thể làm nẹt lửa.
Nhựa		
• Hộp chứa	✓	Đặc biệt nếu đó là nhựa chống nhiệt. Vài loại nhựa khác có thể biến dạng hoặc mất màu ở nhiệt độ cao. Không dùng nhựa Melamine.
• Màng bọc thực phẩm	✓	Có thể được sử dụng để giữ độ ẩm. Không được cho chạm vào thực phẩm. Cẩn thận khi gỡ màng bọc vì hơi nóng sẽ thoát ra.
• Bao dùng trong tủ lạnh	✓✗	Chỉ có thể dùng nếu được chứng nhận chịu sôi hoặc dùng được cho lò. Không nên bịt kín hơi. Chọc thủng bằng nĩa, nếu cần.
Giấy sáp và giấy chống dầu	✓	Có thể được sử dụng để giữ độ ẩm và tránh văng tung tóe.

✓ : Nên dùng ✓✗ : Cẩn thận khi sử dụng ✗ : Không an toàn

hướng dẫn nấu ăn

VI SÓNG

Năng lượng vi sóng thường thâm nhập vào thực phẩm, thu hút và hấp thu bởi nước, chất béo và đường của nó.
Vi sóng làm cho các phân tử trong thực phẩm di chuyển nhanh. Sự chuyển động nhanh của các phân tử này sẽ tạo ra ma sát và kết quả là nhiệt sẽ làm chín thực phẩm.

NẤU

Dụng cụ nấu dùng cho nấu vi sóng:
Dụng cụ nấu phải cho phép năng lượng vi sóng đi qua nó với hiệu quả tối đa. Vi sóng bị phản xạ bởi kim loại, như thép, nhôm và đồng, nhưng nó có thể đi qua đồ men, thủy tinh, gốm và nhựa cũng như giấy và gỗ. Do vậy không bao giờ nấu thực phẩm với dụng cụ chứa bằng kim loại.

Thực phẩm thích hợp cho việc nấu bằng vi sóng:
Nhiều loại thực phẩm thích hợp cho việc nấu bằng vi sóng, bao gồm rau cải tươi và đông lạnh, trái cây, mì ống, gạo, ngũ cốc, đậu, cá, và thịt. Nước chấm, sữa trứng, súp, bánh pudding nóng, mứt, và tương ớt cũng có thể được nấu trong lò vi sóng.
Nói chung, nấu nướng bằng vi sóng rất lý tưởng cho mọi thực phẩm được chuẩn bị một cách bình thường trong ngăn giữ nhiệt. Bơ lỏng hoặc sôcôla, ví dụ (xem chương về lời khuyên, kỹ thuật và mẹo).

Bao phủ thực phẩm khi nấu
Bao phủ thực phẩm khi nấu ăn rất quan trọng, khi nước bốc hơi và tham gia vào quá trình để nấu nướng. Thực phẩm có thể được bao phủ bằng nhiều cách: chẳng hạn như bao phủ với một khay men, sử dụng nắp hoặc giấy bóng dùng cho lò vi sóng.

Thời gian chờ
Sau khi nấu thực phẩm xong thời gian chờ rất quan trọng giúp nhiệt lan tỏa đều trong thực phẩm.

Hướng dẫn nấu cho rau cải đông lạnh

Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt thích hợp có nắp đậy. Nấu trong thời gian tối thiểu – xem bảng. Tiếp tục nấu để đạt kết quả bạn mong muốn.
Khuấy hai lần lúc nấu và một lần sau khi nấu. Thêm muối, rau thơm hoặc bơ sau khi nấu. Đậy nắp trong khi chờ.

Thực phẩm	Lượng dùng	Công suất	Thời gian (phút)
Rau bina	150 g	600 W	5-6
	Hướng dẫn Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh. Chờ trong 2-3 phút, sau đó có thể dùng.		
Bông cải xanh	300 g	600 W	8-9
	Hướng dẫn Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước lạnh. Chờ trong 2-3 phút, sau đó có thể dùng.		
Đậu	300 g	600 W	7-8
	Hướng dẫn Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh. Chờ trong 2-3 phút, sau đó có thể dùng.		
Đậu xanh	300 g	600 W	7½-8½
	Hướng dẫn Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước lạnh. Chờ trong 2-3 phút, sau đó có thể dùng.		
Rau cải hỗn hợp (cà rốt/đậu/bắp ngô)	300 g	600 W	7-8
	Hướng dẫn Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh. Chờ trong 2-3 phút, sau đó có thể dùng.		
Rau cải hỗn hợp (kiểuTrung Hoa)	300 g	600 W	7½-8½
	Hướng dẫn Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh. Chờ trong 2-3 phút, sau đó có thể dùng.		

Hướng dẫn nấu cho rau cải tươi

Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt thích hợp có nắp đậy. Thêm 30-45 ml nước lạnh (2-3 muỗng canh) cho mỗi 250 g trừ khi một lượng nước khác được đề xuất – xem bảng. Nấu trong thời gian tối thiểu – xem bảng. Tiếp tục nấu để đạt kết quả bạn mong muốn. Khuấy một lần trong lúc nấu và một lần sau khi nấu. Thêm muối, rau thơm hoặc bơ sau khi nấu. Đậy nắp trong thời gian chờ là 3 phút.

Mẹo: Cắt rau thành từng đoạn bằng nhau. Càng cắt nhỏ, rau càng mau chín.

Thực phẩm	Lượng dùng	Công suất	Thời gian (phút)
Bông cải xanh	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Hướng dẫn Chuẩn bị các bông cải kích thước đều nhau. Xếp từng cọng vào chính giữa. Chờ trong 3 phút, sau đó có thể dùng.		
Cải Brúcxen	250 g	900 W	6-6½
	Hướng dẫn Thêm 60-75 ml (5-6 muỗng canh) nước. Chờ trong 3 phút, sau đó có thể dùng.		
Cà rốt	250 g	900 W	4½-5
	Hướng dẫn Cắt cà rốt thành lát đều nhau. Chờ trong 3 phút, sau đó có thể dùng.		
Cải xúp lơ	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Hướng dẫn Chuẩn bị các bông cải kích thước đều nhau. Cắt các bông lớn làm đôi. Xếp từng cọng vào giữa. Chờ trong 3 phút, sau đó có thể dùng.		
Bí xanh	250 g	900 W	4-4½
	Hướng dẫn Cắt bí thành lát. Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước hoặc một cục bơ. Nấu cho đến khi mềm. Chờ trong 3 phút, sau đó có thể dùng.		
Cà tím	250 g	900 W	3½-4
	Hướng dẫn Cắt cà thành lát nhỏ và đổ vào 1 muỗng canh nước chanh. Chờ trong 3 phút, sau đó có thể dùng.		

Thực phẩm	Lượng dùng	Công suất	Thời gian (phút)
Tỏi tây	250 g	900 W	4-4½
	Hướng dẫn Cắt tỏi thành lát dày. Chờ trong 3 phút, sau đó có thể dùng.		
Nấm	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Hướng dẫn Chuẩn bị nấm để nguyên hay cắt ra. Không thêm chút nước nào. Tưới nước cốt chanh lên trên. Thêm gia vị muối và tiêu. Chắt bớt nước trước khi dùng. Chờ trong 3 phút, sau đó có thể dùng.		
Củ hành	250 g	900 W	5-5½
	Hướng dẫn Cắt củ hành thành lát hoặc cắt đôi. Chỉ thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước. Chờ khoảng 3 phút, sau đó có thể dùng.		
Ớt	250 g	900 W	4½-5
	Cắt ớt thành lát nhỏ.		
Khoai tây	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Hướng dẫn Cân khoai tây đã lột vỏ và cắt làm đôi hoặc làm tư đều đặn. Chờ trong 3 phút, sau đó có thể dùng.		
Củ cải	250 g	900 W	5½-6
	Hướng dẫn Cắt củ cải thành khối nhỏ. Chờ trong 3 phút, sau đó có thể dùng.		

Hướng dẫn nấu cơm và mì ống

Cơm: Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt lớn có nắp đậy – gạo sẽ nở gấp đôi thể tích khi được nấu chín. Đậy nắp khi nấu.
Sau khi thời gian nấu kết thúc, khuấy trước khi chờ nguội để thêm muối hoặc thêm rau thơm và bơ.
Lưu ý: gạo có thể không hút hết nước khi nấu xong.

Mì ống: Dùng một chén thủy tinh lớn chịu nhiệt. Thêm nước để nấu, một chút muối và khuấy đều. Nấu không đậy nắp.
Khuấy trong lúc và sau khi nấu. Đậy nắp trong thời gian chờ và sau đó chắt cạn nước.

Thực phẩm	Lượng dùng	Công suất	Thời gian (phút)
Cơm Trắng (Nấu sơ)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Hướng dẫn Thêm gấp đôi lượng nước lạnh. Chờ trong 5 phút, sau đó có thể dùng.		
Gạo lức (Nấu sơ)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Hướng dẫn Thêm gấp đôi lượng nước lạnh. Chờ trong 5 phút, sau đó có thể dùng.		
Cơm trộn (Gạo + Gạo dại)	250 g	900 W	16-17
	Hướng dẫn Thêm 500 ml nước lạnh. Chờ trong 5 phút, sau đó có thể dùng.		
Ngũ cốc trộn (Gạo + Ngũ cốc)	250 g	900 W	17-18
	Hướng dẫn Thêm 400 ml nước lạnh. Chờ trong 5 phút, sau đó có thể dùng.		
Mì ống	250 g	900 W	10-11
	Hướng dẫn Thêm 1000 ml nước nóng. Chờ trong 5 phút, sau đó có thể dùng.		

HÂM NÓNG

Lò vi sóng của bạn sẽ hâm nóng thực phẩm với thời gian ít hơn so với lò truyền thống. Sử dụng các mức công suất và thời gian hâm nóng trong bảng sau như một hướng dẫn. Thời gian trong bảng giả định là nước đang ở nhiệt độ phòng khoảng +18 đến +20 °C hoặc với thực phẩm giữ lạnh ở nhiệt độ +5 đến +7 °C.

Sắp xếp và đậy nắp

Tránh hâm nóng khối lớn như miếng thịt chưa cắt – chúng sẽ bị cháy và khô trước khi bên trong được nóng lên. Hâm nóng các miếng nhỏ sẽ thành công hơn.

Mức công suất và khuấy

Vài loại thực phẩm có thể được hâm nóng khi dùng công suất 900 W trong khi các thực phẩm khác hâm nóng ở mức 600 W, 450 W hoặc ngay cả 300 W.
Hãy kiểm tra ở các bảng hướng dẫn.
Nói chung, hâm nóng thực phẩm ở mức công suất thấp tốt hơn, nếu thực phẩm dạng mảnh dẻ, số lượng nhiều, hoặc cần hâm nóng nhanh chóng (ví dụ dạng miếng nhỏ).
Khuấy đều hoặc đảo thực phẩm lúc hâm nóng để có kết quả tốt hơn. Nếu được, khuấy lại trước khi dùng.
Cần quan tâm đặc biệt khi hâm chất lỏng và thực phẩm cho trẻ. Để tránh hiện tượng chất lỏng chảy tràn khi nấu và có thể bị bỏng, hãy khuấy trước, trong và sau khi nấu. Giữ chúng trong lò vi sóng trong thời gian chờ. Chúng tôi đề xuất đặt muỗng nhựa hoặc thủy tinh vào chất lỏng. Tránh nấu thực phẩm quá lâu (và do vậy thực phẩm bị hỏng). Tốt nhất là ước lượng thời gian nấu ít hơn và thêm thời gian nấu, nếu cần.

Thời gian đun nóng và chờ

Khi hâm nóng thực phẩm lần đầu, cần ghi chú thời gian đã thực hiện – để tham khảo sau này.
Luôn đảm bảo là thực phẩm được hâm nóng đều khắp.
Cho phép thực phẩm duy trì một khoảng thời gian ngắn sau khi hâm nóng – để nhiệt độ lan đều.
Thời gian chờ đề xuất sau khi hâm nóng là 2-4 phút, trừ khi có một thời gian khác được đề xuất trên biểu đồ.
Cần quan tâm đặc biệt khi hâm chất lỏng và thực phẩm cho trẻ.
Cũng cần xem chương về các lưu ý an toàn.

HÂM NÓNG CHẤT LỎNG

Luôn cho phép thời gian chờ tối thiểu là 20 giây sau khi lò tắt để cho nhiệt độ lan đều.
Khuấy đều trong khi hâm nóng, nếu cần, và LUÔN LUÔN khuấy sau khi hâm nóng.
Để tránh hiện tượng chảy tràn và có thể gây bỏng, bạn cần đặt một muỗng hoặc que thủy tinh vào chất lỏng đồng thời khuấy trước, trong và sau khi hâm.

HÂM NÓNG THỨC ĂN DÀNH CHO TRẺ

THỨC ĂN DÀNH CHO TRẺ: Đổ ra một đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy đều sau khi hâm nóng! Để yên trong 2-3 phút trước khi dùng. Khuấy lại và kiểm tra nhiệt độ. Nhiệt độ sử dụng đề xuất: khoảng 30-40 °C.

SỮA DÀNH CHO TRẺ: Rót sữa vào một chai thủy tinh đã được khử trùng. Hâm nóng không đậy nắp. Không bao giờ hâm nóng bình sữa có gắn núm vú, vì bình có thể bị nổ do quá nóng. Lắc đều trước thời gian chờ và khuấy lại trước khi dùng! Luôn luôn cẩn thận kiểm tra nhiệt độ sữa của trẻ hoặc sữa trước khi cho trẻ ăn. Nhiệt độ sử dụng đề xuất: khoảng 37 °C.

CHÚ Ý:

Đặc biệt, thực phẩm dành cho trẻ cần được kiểm tra cẩn thận trước khi cho trẻ dùng để tránh bị bỏng. Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng tiếp theo như một hướng dẫn cho việc hâm nóng.

Hâm nóng chất lỏng và thực phẩm

Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như một hướng dẫn cho việc hâm nóng.

Thực phẩm	Lượng dùng	Công suất	Thời gian (phút)
Thức uống (Cà phê, Trà và Nước)	150 ml (1 tách) 300 ml (2 tách) 450 ml (3 tách) 600 ml (4 tách)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Hướng dẫn Đổ vào tách và hâm nóng không đậy nắp: 1 tách đặt ở trung tâm, 2 tách đặt đối diện nhau, 3 tách đặt trên một hình tròn. Giữ trong lò vi sóng trong thời gian chờ và khuấy đều. Chờ trong 1-2 phút, sau đó có thể dùng.		
Súp (Giữ lạnh)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Hướng dẫn Đổ vào một đĩa men sâu hoặc tô men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy đều sau khi hâm nóng. Khuấy lần nữa trước khi dùng. Chờ trong 2-3 phút, sau đó có thể dùng.		

MC28H5015AW_SV_DE68-04234P-01_VI.indd 34 2014-03-07 오후 6:01:01

Thực phẩm	Lượng dùng	Công suất	Thời gian (phút)
Món hầm (Giữ lạnh)	350 g	600 W	4½-5½
	Hướng dẫn Đặt món hầm vào một đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy lúc đang hâm nóng và khuấy lại trước lúc chờ và lúc dùng. Chờ trong 2-3 phút, sau đó có thể dùng.		
Mì ống với Nước sốt (Giữ lạnh)	350 g	600 W	3½-4½
	Hướng dẫn Đặt mì ống (như spaghetti hoặc nui trứng) vào một đĩa men cạn. Đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Khuấy trước khi dùng. Chờ 3 phút, sau đó có thể dùng.		
Chan Nước sốt (Giữ lạnh) lên Mì ống	350 g	600 W	4-5
	Hướng dẫn Đặt mì ống sốt thịt (như ravioli, tortellini) vào đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy lúc đang hâm nóng và khuấy lại trước lúc chờ và lúc dùng. Chờ trong 3 phút, sau đó có thể dùng.		
Món ăn trên đĩa (Giữ lạnh)	350 g 450 g	600 W	4½-5 5½-6½
	Hướng dẫn Đặt 2-3 món ăn giữ lạnh vào một đĩa men. Bọc bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Chờ trong 3 phút, sau đó có thể dùng.		
Lẩu phô mai Chế biến Sẵn (Giữ lạnh)	400 g	600 W	6-7
	Hướng dẫn Đặt phô mai nóng chảy đã sẵn sàng để dùng vào một tô thủy tinh chịu nhiệt thích hợp có nắp. Khuấy trong và sau khi hâm nóng. Khuấy đều trước khi dùng. Chờ trong 1-2 phút, sau đó có thể dùng.		

Hâm nóng Thực phẩm và Sữa dành cho Trẻ

Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như là hướng dẫn cho việc hâm nóng.

Thực phẩm	Lượng dùng	Công suất	Thời gian
Thực phẩm dành cho Trẻ (Rau cải + Thịt)	190 g	600 W	30 giây
	Hướng dẫn Đổ ra đĩa men sâu. Đậy nắp khi nấu. Khuấy sau thời gian nấu. Trước khi dùng, hãy khuấy đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận. Chờ trong 2-3 phút, sau đó có thể dùng.		
Cháo cho Trẻ (Ngũ cốc + Sữa + Trái cây)	190 g	600 W	20 giây
	Hướng dẫn Đổ ra đĩa men sâu. Đậy nắp khi nấu. Khuấy sau thời gian nấu. Trước khi dùng, hãy khuấy đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận. Chờ trong 2-3 phút, sau đó có thể dùng.		
Sữa dành cho Trẻ	100 ml 200 ml	300 W	30-40 giây từ 1 phút đến 1 phút 10 giây
	Hướng dẫn Khuấy hoặc lắc đều và rót vào một chai thủy tinh đã khử trùng. Đặt vào chính giữa đĩa xoay. Không đậy nắp khi nấu. Trước khi dùng, hãy lắc đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận. Chờ trong 2-3 phút, sau đó có thể dùng.		

RÃ ĐÔNG

Lò vi sóng là một phương thức tuyệt vời cho rã đông thực phẩm. Lò vi sóng rã đông tốt thực phẩm đông lạnh trong một thời gian ngắn. Điều này cực kỳ thuận lợi, nếu gia đình bạn có khách viếng đột xuất.

Thịt gia cầm đông lạnh phải được rã đông hoàn toàn trước khi nấu. Bỏ mọi dây buộc kim loại và mọi lớp bao để cho nước chảy ra ngoài khi rã đông.

Đặt thực phẩm đông lạnh trên một đĩa không đậy nắp. Lật nghiêng phân nửa, chắt chất lỏng và gỡ bỏ mọi phần càng nhanh càng tốt. Thỉnh thoảng kiểm tra thực phẩm để đảm bảo nó không nóng.
Nếu các phần nhỏ hơn và mỏng hơn của thực phẩm đông lạnh bắt đầu nóng lên, chúng có thể còn được bọc bằng giấy nhôm quanh chúng lúc rã đông.

Có thể thịt gia cầm bắt đầu được làm nóng mặt ngoài, ngưng chảy tan ra và cho phép duy trì trong 20 phút trước khi tiếp tục.

Sắp xếp cho cá, thịt và thịt gia cầm được duy trì nhằm rã đông hoàn toàn. Thời gian chờ cho rã đông hoàn toàn thay đổi phụ thuộc vào số lượng thực phẩm rã đông. Hãy tham khảo bảng sau đây.

Mẹo: Thực phẩm mỏng rã đông hiệu quả hơn thực phẩm dày và lượng thực phẩm nhỏ cần ít thời gian hơn lượng thực phẩm lớn. Hãy ghi nhớ mẹo này khi làm đông và rã đông thực phẩm.

Để rã đông thực phẩm đông lạnh ở nhiệt độ khoảng -18 đến -20 °C, tham khảo bảng hướng dẫn sau.

Thực phẩm	Lượng dùng	Công suất	Thời gian (phút)
Thịt			
Thịt Bằm	250 g 500 g	180 W	6-7 8-13
Bít tết heo	250 g	180 W	7-8
	Hướng dẫn Đặt thịt lên đĩa xoay. Bọc các cạnh mỏng bằng giấy nhôm. Trở thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông! Chờ trong 15-30 phút, sau đó có thể dùng.		
Thịt gia cầm			
Miếng thịt gà	500 g (2 miếng)	180 W	14-15
Gà nguyên con	1200 g	180 W	32-34
	Hướng dẫn Trước hết, đặt các miếng gà với phần da hướng xuống, nguyên con gà với phần ngực hướng xuống một đĩa men cạn. Bọc phần mỏng như cánh và phần đuôi bằng giấy nhôm. Trở thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông! Chờ trong 15-60 phút, sau đó có thể dùng.		
Cá			
Phi lê Cá	200 g	180 W	6-7
Cá nguyên con	400 g	180 W	11-13
	Hướng dẫn Đặt cá đông lạnh vào giữa một đĩa men cạn. Sắp phần mỏng hơn bên dưới các phần dày. Bọc phần cuối hẹp của các miếng philê và đuôi của con cá bằng giấy nhôm. Trở thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông! Chờ trong 10-25 phút, sau đó có thể dùng.		
Trái cây			
Quả mọng	300 g	180 W	6-7
	Hướng dẫn Trải trái cây trên một đĩa thủy tinh cạn, hình tròn (có đường kính lớn). Chờ trong 5-10 phút, sau đó có thể dùng.		
Bánh mì			
Bánh mì Tròn (Mỗi ổ 50 g)	2 miếng 4 miếng	180 W	1-1½ 2½-3
Bánh mì nướng/ Sandwich	250 g	180 W	4-4½
	Hướng dẫn Xếp bánh mì theo vòng tròn hay theo chiều nằm ngang trên giấy thấm ở giữa đĩa xoay. Trở thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông! Chờ trong 5-20 phút, sau đó có thể dùng.		

NƯỚNG

Thiết bị đun nóng để nướng đặt ở bên dưới lớp trên cùng của khoang nướng. Nó hoạt động khi cửa lò đã đóng và đĩa xoay đang xoay. Đĩa xoay giúp thực phẩm chín vàng đều hơn. Làm nóng vỉ nướng trước trong 3-5 phút sẽ làm cho thực phẩm chín vàng nhanh hơn.

Đồ dùng chứa thực phẩm để nướng: Phải chịu lửa và bằng kim loại.
Không sử dụng bất kỳ loại dụng cụ nào bằng nhựa, vì chúng sẽ bị nóng chảy.

Thực phẩm thích hợp để nướng: Thịt sườn, xúc xích, thịt miếng để nướng, hamburger, thịt lợn muối xông khói và lát thịt đùi muối, miếng cá mỏng, sandwich và tất cả các loại bánh mì nướng có phết thêm gia vị.

Các lưu ý quan trọng: Bất kỳ khi nào bạn sử dụng chế độ nướng, hãy nhớ rằng thực phẩm phải được đặt lên rế trên, trừ khi có những hướng dẫn cụ thể khác.

VI SÓNG + NƯỚNG

Chế độ này kết hợp nhiệt bức xạ từ bộ phận nướng cộng với tốc độ của vi sóng để xử lý thực phẩm. Nó chỉ hoạt động khi cửa lò đã đóng và đĩa xoay đang xoay. Do có sự xoay của đĩa xoay, thực phẩm sẽ chín đều. Có sự kết hợp của cả 3 chế độ trong mô hình này: 600 W + Nướng, 450 W + Nướng và 300 W + Nướng.

Dụng cụ nấu dùng cho chế độ kết hợp vi sóng + nướng: Hãy sử dụng những dụng cụ mà vi sóng có thể đi qua. Các dụng cụ này phải chịu lửa. Không sử dụng dụng cụ kim loại với chế độ kết hợp này. Không sử dụng bất kỳ loại dụng cụ nào bằng nhựa, vì chúng sẽ bị nóng chảy.

Thực phẩm phù hợp để nấu bằng vi sóng và nướng: Thực phẩm phù hợp cho chế độ kết hợp này bao gồm tất cả các loại thực phẩm đã được nấu chín cần hâm nóng và làm chín (ví dụ như bánh ngọt nướng), cũng như những loại thực phẩm cần ít thời gian để làm chín phần bên trên của nó. Ngoài ra, chế độ này còn được sử dụng cho những miếng thực phẩm dày và làm cho thực phẩm mau chín và giòn (ví dụ như những miếng thịt gà, phải trở thực phẩm sau một nửa thời gian làm chín). Hãy tham khảo phần hướng dẫn sử dụng lò nướng để biết thêm chi tiết.

Các lưu ý quan trọng: Bất kỳ khi nào bạn sử dụng chế độ kết hợp (vi sóng + nướng), hãy nhớ rằng thực phẩm phải được đặt lên các rế trên, trừ khi có những hướng dẫn cụ thể khác. Hãy tham khảo các hướng dẫn trong bảng sau.
Thực phẩm phải được trở nếu nó cần được làm vàng cả hai bên.

Hướng dẫn nướng dành cho thực phẩm tươi sống

Làm nóng lò nướng trước bằng chế độ nướng trong vòng 2-3 phút. Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như một hướng dẫn nướng. Sử dụng găng tay khi lấy ra.

Thực phẩm tươi sống	Lượng dùng	Công suất	Bước 1 (phút)	Bước 2 (phút)
Các lát bánh mì nướng	4 miếng (mỗi miếng 25 g)	Chỉ nướng	3-4	2-3
	Hướng dẫn Đặt các lát bánh mì cạnh nhau trên rế trên.			
Cà chua nướng	400 g (2 miếng)	300 W + Nướng	5-6	-
	Hướng dẫn Cắt cà chua làm đôi. Cho một ít phô mai lên trên. Xếp chúng thành một vòng tròn trên một đĩa thủy tinh cạn chịu nhiệt. Đặt lên rế trên. Chờ trong 2-3 phút.			
Bánh khoai tây-Phô mai nướng	4 ổ (300 g)	300 W + Nướng	4-5	-
	Hướng dẫn Nướng các lát bánh mì trước. Đặt bánh mì nướng có phết thêm gia vị lên rế trên. Chờ trong 2-3 phút.			
Bánh mì nướng Hawaii (Dăm bông, Dứa, Phô mai cắt lát)	4 ổ (500 g)	300 W + Nướng	5-6	-
	Hướng dẫn Nướng các lát bánh mì trước. Đặt bánh mì nướng có phết thêm gia vị lên rế trên. Chờ trong 2-3 phút.			
Khoai tây Nướng	500 g	600 W + Nướng	7-8	-
	Hướng dẫn Cắt khoai tây làm đôi. Đặt chúng thành một vòng tròn lên rế trên với mặt bị cắt hướng về phía được nướng.			
Khoai tây Gratin/Rau (Giữ lạnh)	450 g	450 W + Nướng	9-11	-
	Hướng dẫn Đặt gratin tươi vào một đĩa thủy tinh chịu nhiệt. Đặt đĩa lên rế trên. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.			

(tiếp tục)

<table>
<tr><th>Thực phẩm tươi sống</th><th>Lượng dùng</th><th>Công suất</th><th>Bước 1 (phút)</th><th>Bước 2 (phút)</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Táo Nướng</td><td>2 quả táo
(khoảng 400 g)</td><td>300 W + Nướng</td><td>7-8</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="4">Hướng dẫn
Lấy lõi táo ra và nhồi vào trong táo bằng nho khô và mứt.
Cho thêm vài lát hạnh đào lên trên. Đặt các quả táo này vào một đĩa cạn bằng thủy tinh chịu nhiệt. Đặt đĩa ngay trên rế dưới.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Miếng thịt gà</td><td>500 g (2 miếng)</td><td>300 W + Nướng</td><td>8-10</td><td>6-8</td></tr>
<tr><td colspan="4">Hướng dẫn
Phết dầu ăn và gia vị lên các miếng thịt gà. Đặt chúng thành một vòng tròn lên rế trên. Sau khi nướng xong, hãy chờ từ 2-3 phút.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Gà nướng</td><td>1200 g</td><td>450 W + Nướng</td><td>18-19</td><td>17</td></tr>
<tr><td colspan="4">Hướng dẫn
Tẩm dầu và gia vị lên thịt gà.
Đặt gà lên rế bên dưới. Sau đó nướng trong vòng 5 phút.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Cá Đút lò</td><td>400-500 g</td><td>300 W + Nướng</td><td>5-7</td><td>5½-6½</td></tr>
<tr><td colspan="4">Hướng dẫn
Thoa dầu lên cả con cá và thêm rau thơm, gia vị. Đặt hai con cá cạnh nhau (đầu con này cạnh đuôi con kia) lên rế trên.
Sau khi nướng xong, hãy chờ từ 2-3 phút.</td></tr>
</table>

ĐỐI LƯU

Nấu bằng đối lưu là một phương pháp nấu truyền thống và phổ biến trong lò hơi truyền thống.
Thiết bị đun nóng và vị trí quạt nằm ở phía sau, để cho hơi nóng có thể lưu thông. Chế độ này được hỗ trợ bởi thiết bị đun nóng phía trên.

Dụng cụ nấu dùng cho nấu bằng đối lưu:
Tất cả các dụng cụ có thể dùng cho lò truyền thống, tấm nướng và chảo nướng - bất kỳ dụng cụ nào bạn có thể dùng cho lò đối lưu truyền thống - đều có thể được sử dụng.

Thực phẩm thích hợp để nấu bằng đối lưu:
Tất cả các loại bích quy, bánh nướng, bánh mì ổ và bánh ngọt nên được nấu bằng chế độ này cũng như các loại bánh ngọt nhiều hoa quả, bánh bao làm từ trứng và bánh trứng chiên phồng.

VI SÓNG + ĐỐI LƯU

Chế độ này kết hợp năng lượng vi sóng với hơi nóng và vì vậy nó rút ngắn thời gian nấu nướng mà lại làm cho thực phẩm vàng và giòn.
Nấu bằng đối lưu là một phương pháp nấu truyền thống và phổ biến ở lò nấu có hơi nóng được lưu thông do có quạt ở phía sau.

Dụng cụ nấu dùng cho chế độ vi sóng + đối lưu:
Phải là các loại vật liệu cho vi sóng đi qua. Phải chịu nhiệt (như thủy tinh, sứ không có viền kim loại); tương tự như các loại dụng cụ nấu được miêu tả trong chế độ Vi sóng + Nướng.

Thực phẩm phù hợp để nấu bằng Vi sóng + Đối lưu:
Tất cả các loại thịt và thịt gia cầm cũng như các món thịt hầm và bò đút lò, bánh xốp và bánh ngọt có ít hoa quả, bánh patê và bánh phết trái cây nghiền, rau củ nướng, bánh nướng và bánh mì.

Hướng dẫn nấu bằng đối lưu cho thức ăn tươi sống và thức ăn đông lạnh

Làm nóng trước bộ phận đối lưu bằng chức năng tự làm nóng trước để đạt được nhiệt độ mà bạn mong muốn. Sử dụng các mức công suất và thời gian nấu trong bảng này như là hướng dẫn cho việc nấu ăn bằng đối lưu. Sử dụng găng tay khi lấy ra.

Thực phẩm tươi sống	Lượng dùng	Công suất	Bước 1 (phút)	Bước 2 (phút)
PIZZA Pizza Đông lạnh (Nướng sẵn)	300 g	Bước 1 : 300 W + 200 °C Bước 2 : Nướng	11-12	2-3
	Hướng dẫn Đặt bánh pizza lên rế dưới. Sau khi nướng xong, hãy chờ 2-3 phút.			
MÌ ỐNG Món bột với cà chua, nước sốt và pho mát đông lạnh	400 g	Bước 1 : 450 W + 200 °C Bước 2 : Đối lưu 200 °C	15-16	5-6
	Hướng dẫn Đặt vào một đĩa thủy tinh chịu nhiệt thích hợp hay vẫn để chúng nguyên trong bao (hãy chú ý rằng điều này thích hợp cho vi sóng và nướng bằng lò). Đặt gratin mì ống đông lạnh lên rế dưới. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.			
THỊT Bò/Cừu đút lò (Tái)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
	Hướng dẫn Phết dầu lên thịt bò/thịt cừu và cho thêm gia vị: tiêu, muối và ớt tây. Đặt thịt lên rế dưới, mặt có mỡ hướng xuống dưới trước. Sau khi nấu xong, bọc thịt trong giấy nhôm và chờ từ 10-15 phút.			
Gà nướng	1000-1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
	Hướng dẫn Phết dầu và gia vị lên thịt gà. Đặt gà lên rế dưới với ức gà hướng xuống dưới, sau đó lật phần này hướng lên trên. Chờ trong 5 phút.			

Thực phẩm tươi sống	Lượng dùng	Công suất	Bước 1 (phút)	Bước 2 (phút)
BÁNH MÌ Bánh mì Tròn Tươi	6 ổ (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
	Hướng dẫn Đặt các bánh mì ổ theo hình vòng tròn lên rế dưới. Chờ trong 2-3 phút.			
Bánh mì Tỏi nướng (Giữ lạnh, Nướng sẵn)	200 g (1 ổ)	180 W + 200 °C	8-10	-
	Hướng dẫn Đặt bánh mì baguette giữ lạnh trên giấy nướng rồi đặt lên rế dưới. Sau khi nướng xong, hãy chờ 2-3 phút.			
BÁNH NGỌT Bánh Thạch (Bột nhào Tươi)	500 g	Chỉ 180 °C	38-43	-
	Hướng dẫn Cho bột nhào tươi vào một khuôn nướng nhỏ hình chữ nhật bằng kim loại đen (dài 25 cm). Đặt bánh lên rế bên dưới. Sau khi nướng xong, hãy chờ 5-10 phút.			
Bánh nướng Nhỏ (Bột nhào)	10 x 28 g	Chỉ 160 °C	26-28	-
	Hướng dẫn Đổ đều bột nhào vào cốc giấy và đặt vào đĩa nướng trên rế dưới. Sau khi nướng xong, hãy chờ 5 phút.			
Bánh bích quy (Bột nhào)	200-250 g	Chỉ 200 °C	15-20	-
	Hướng dẫn Đặt bánh sừng bò giữ lạnh trên giấy nướng rồi đặt trên rế dưới.			
Bánh ngọt đông lạnh	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
	Hướng dẫn Đặt bánh ngọt đông lạnh ngay lên rế dưới. Sau khi rã đông và hâm nóng xong, hãy chờ từ 15-20 phút.			

BÍ QUYẾT VÀ MẸO

LÀM TAN BƠ
Cho 50 g bơ vào một đĩa thủy tinh nhỏ, sâu lòng. Đậy bằng nắp nhựa.
Làm nóng trong vòng 30-40 giây với mức công suất 900 W cho đến khi bơ tan ra.

LÀM TAN SÔCÔLA
Cho 100 g sôcôla vào một đĩa thủy tinh nhỏ, sâu lòng.
Làm nóng từ 3-5 phút, sử dụng mức công suất 450 W đến khi sôcôla tan ra.
Khuấy một đến hai lần trong quá trình làm tan chảy. Sử dụng găng tay khi lấy ra!

LÀM TAN MẬT ONG KẾT TINH
Đặt 20 g mật ong kết tinh vào một đĩa thủy tinh nhỏ, sâu.
Làm nóng trong vòng 20-30 giây với mức công suất 300 W cho đến khi mật ong tan ra.

LÀM TAN GELATINE
Đặt miếng gelatine khô (10 g) vào nước lạnh trong vòng 5 phút.
Đặt gelatine đã được làm khô vào một bát thủy tinh nhỏ chịu nhiệt.
Làm nóng trong vòng 1 phút với mức công suất 300 W. Khuấy sau khi làm tan gelatine.

NẤU GLAZE/KEM TRỨNG (ĐỂ LÀM BÁNH NGỌT VÀ BÁNH GATÔ)
Trộn glaze (khoảng 14 g) với 40 g đường và 250 ml nước lạnh. Nấu bằng chén thủy tinh chịu nhiệt không đậy nắp từ 3½ đến 4½ phút với mức công suất 900 W, cho đến khi glaze/kem trứng được trong suốt. Khuấy hai lần trong khi nấu.

LÀM MỨT
Đặt 600 g trái cây (ví dụ như dâu trộn) trong một bát thủy tinh chịu nhiệt kích thước phù hợp và có nắp đậy. Thêm 300 g đường và khuấy đều.
Nấu đậy nắp trong vòng từ 10-12 phút với mức công suất 900 W.
Khuấy nhiều lần trong khi nấu. Bỏ vào một lọ nhỏ bằng thủy tinh có nắp đậy dạng xoay. Để nắp đậy trong vòng 5 phút.

LÀM BÁNH PUDDING
Trộn bột pudding với đường và sữa (500 ml) trực tiếp theo hướng dẫn của nhà sản xuất và khuấy đều. Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt kích thước thích hợp và có nắp đậy. Nấu có đậy nắp sẽ cần từ 6½ đến 7½ phút với mức công suất 900 W.
Khuấy đều nhiều lần trong khi nấu.

NƯỚNG HẠNH ĐÀO
Trải 30 g các lát hạnh đào vào một đĩa men có kích thước vừa.
Đảo vài lần trong khoảng 3½ đến 4½ phút với mức công suất 600 W.
Để yên trong lò từ 2-3 phút. Sử dụng găng tay khi lấy ra!

xử lý sự cố và mã lỗi

XỬ LÝ SỰ CỐ

Nếu bạn gặp các vấn đề dưới đây, hãy cố gắng tự giải quyết để tiết kiệm được thời gian.

Điều này là bình thường.

- Ngưng tụ hơi nước trong lò.
- Không khí đối lưu quanh cửa và vỏ ngoài của lò.
- Đèn sáng quanh cửa và vỏ ngoài của lò.
- Hơi nước thoát ra từ khu vực quanh cửa lò hoặc các lỗ thông hơi.

Lò không khởi động khi bạn nhấn nút START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây).

- Cửa lò đã đóng hoàn toàn hay chưa?

Thực phẩm hoàn toàn không được nấu.

- Bạn đã cài đặt thời gian đúng và/hay đã nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)** chưa?
- Cửa lò đã đóng chưa?
- Mạng điện đã quá tải và cháy cầu chì hay nhảy cầu dao?

Thực phẩm được nấu quá chín hoặc quá sống.

- Bạn đã cài đặt đủ thời gian nấu cho loại thực phẩm đó hay chưa?
- Mức công suất lựa chọn đã phù hợp hay chưa?

Bóng đèn không hoạt động.

- Để bảo đảm an toàn, không nên tự ý thay bóng đèn. Vui lòng liên hệ với trung tâm chăm sóc khách hàng được ủy quyền của Samsung gần nhất để yêu cầu một kỹ sư chuyên môn thay bóng đèn.

Lò gây nhiễu sóng cho máy cát sét hoặc tivi.

- Có thể có nhiễu tương đối nhỏ cho tivi hoặc máy cát sét khi lò hoạt động. Điều này là bình thường. Để khắc phục, cần đặt lò xa ti vi, radio và ăng ten.
- Nếu bộ vi xử lý của lò phát hiện được nhiễu sóng, màn hình hiển thị có thể được khởi động lại. Để khắc phục, tháo phích cắm điện ra và cắm lại. Cài đặt lại thời gian.

MC28H5015AW_SV_DE68-04234P-01_VI.indd 40 2014-03-07 ꙮ 6:01:02

Có tia lửa điện hay tiếng nứt tách bên trong lò (hồ quang điện)

- Bạn có sử dụng đĩa được trang trí bằng kim loại không?
- Có phải bạn đã để quên muông nĩa hoặc một dụng cụ bằng kim loại nào khác bên trong lò không?
- Có phải giấy bọc thực phẩm bằng nhôm được đặt quá gần thành bên trong lò hay không?

Khói và mùi hôi khi vận hành lần đầu.

- Đó là tình trạng tạm thời khi đốt nóng các bộ phận mới. Khói và mùi sẽ biến mất hoàn toàn sau 10 phút vận hành.
  Để loại bỏ mùi nhanh hơn, vui lòng đặt tinh chất chanh hoặc nước cốt chanh vào bên trong khi vận hành lò vi sóng.

Nếu các hướng dẫn trên đây không giúp bạn giải quyết được vấn đề, hãy liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng SAMSUNG tại địa phương.
Vui lòng đọc các thông tin sau;

- Kiểu lò và số sêri, thường được in trên mặt sau của lò
- Chi tiết bảo hành thiết bị
- Mô tả rõ ràng sự cố gặp phải

Sau đó gọi cho người bán hàng địa phương hoặc trung tâm bảo hành SAMSUNG.

MÃ LỖI

Hiển thị thông báo lỗi "SE".

- Vệ sinh các nút và kiểm tra xem có nước trên bề mặt xung quanh nút không. Tắt lò vi sóng và thử cài đặt lại lần nữa. Nếu vẫn xảy ra lỗi, hãy liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng của SAMSUNG tại địa phương của bạn.

Hiển thị thông báo lỗi "E-24".

- Trước khi vi sóng nóng lên,thông báo "E-24" xuất hiện trên màn hình. Nếu thông báo "E-24" xuất hiện, nhấn nút STOP/ECO (DỪNG/TIẾT KIỆM ĐIỆN) để sử dụng chế độ khởi động. Sau khi lò nguội, hãy thử vận hành lò. Nếu thông báo "E-24"vẫn xuất hiện, hãy liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Samsung tại địa phương của bạn.

Đối với các mã không được liệt kê ở trên hoặc nếu giải pháp đề nghị không giải quyết được vấn đề, hãy liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của SAMSUNG ở địa phương của bạn.

các thông số kỹ thuật

SAMSUNG luôn cố gắng cải tiến thiết bị của mình. Do đó các thông số mẫu mã cũng như hướng dẫn sử dụng sẽ được thay đổi mà không được thông báo.

Kiểu lò	MC28H5015**
Nguồn điện	230 V - 50 Hz AC
Mức tiêu thụ năng lượng	
Công suất tối đa	2900 W
Vi sóng	1400 W
Nướng (thiết bị đun nóng)	1500 W
Đối lưu (thiết bị đun nóng)	Tối đa 2100 W
Công suất ra	100 W / 900 W - 6 mức (IEC-705)
Tần số hoạt động	2450 MHz
Kích thước (Rộng x Sâu x Cao)	
Bên ngoài	517 x 474,8 x 310 mm
Khoang lò	358 x 327 x 235,5 mm
Thể tích	28 lít
Trọng lượng	
Tịnh	xấp xỉ 17,5 kg.

BẠN CÓ THẮC MẮC HOẶC Ý KIẾN?

QUỐC GIA	GỌI ĐIỆN THOẠI	HOẶC TRUY CẬP TRANG WEB CỦA CHÚNG TÔI TẠI
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au/support
NEW ZEALAND	0800 SAMSUNG (0800 726 786)	www.samsung.com/nz/support
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com/cn/support
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk/support (Chinese) www.samsung.com/hk_en/support (English)
INDIA	1800 3000 8282 - Toll Free 1800 266 8282 - Toll Free 30308282 - Non Toll Free	www.samsung.com/in/support
INDONESIA	0800112888 021-56997777	www.samsung.com/id/support
JAPAN	0120-327-527	www.samsung.com/jp/support
MALAYSIA	1800-88-9999	www.samsung.com/my/support
PHILIPPINES	1-800-10-7267864 [PLDT] 1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile] 02-4222111 [Other landline]	www.samsung.com/ph/support
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg/support
THAILAND	0-2689-3232 1800-29-3232	www.samsung.com/th/support
TAIWAN	0800-32-9999	www.samsung.com/tw/support
VIETNAM	1800 588 889	www.samsung.com/vn/support

DE68-04234P-01

MC28H5015**

Microwave Oven

Owner's instructions & Cooking guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

Planet First **100 % Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

SAMSUNG

contents

safety information

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

Warning; Fire hazard	Warning; Hot surface
Warning; Electricity	Warning; Explosive material
Do NOT attempt.	Do NOT touch.
Do NOT disassemble.	Follow directions explicitly.
Unplug the power plug from the wall socket.	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
Call the service center for help.	Note
Important	

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

⚠ WARNING (Microwave function only)	
⃠	**WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
⃠	**WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
☛	This appliance is intended to be used in household only.

★	**WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
★	**WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
★	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
★	When heating food in plasitic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.

★	The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
	If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
★	**WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
★	**WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
★	The oven should be cleaned regularly and any food deposites removed.
	Failure to maintain the oven in a clean conditioin could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
	The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.
★	This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
★	Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
	If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
	WARNING: Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;

⃠	The appliance should not be cleaned with a water jet.
★	This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
★	Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.
★	If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
★	The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
⃠	The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

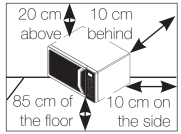
⚠ WARNING (Oven function only) - Optional

☛	**WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
★	During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
⃠	**WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
⃠	A steam cleaner is not to be used.
⃠	**WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
★	**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
✋	The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
✋	The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
☛	Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

★	This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
⃠	Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
⃠	Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.



1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.

2. Remove all packing materials inside the oven.

3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)

4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.

☛ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)

☛ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

☛ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

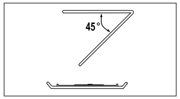
1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it. (Swing heater model only)



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place.
Reason : Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

This microwave oven is not intended for commercial use.

The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

	WARNING				
	Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✔	✔	✔	✔
	Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✔	✔	✔	✔
	For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✔	✔	✔	✔
	Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✔	✔	✔	✔
	This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✔	✔	✔	✔
	Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✔	✔	✔	✔

Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓

Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.				✓
Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.	✓			✓

	CAUTION				
	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✔		✔	✔
	Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✔		✔	✔
	Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✔		✔	✔
	Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✔	✔		
	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✔	✔
	Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✔		✔	
	Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✔	
	Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✔	
	Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✔	
	Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✔			✔
	Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✔		✔	
	Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✔	✔	✔	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY. (MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

(a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.

(b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

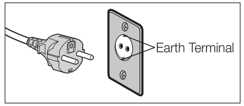
GROUNDING METHOD

Put to earth for the sake of safety.

Earth leads to prevent a short circuit or an electric shock taking place in a humid environment.

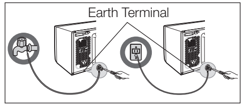
In case of an earth terminal being included in a wall outlet:

- Do not have to put to earth additionally.



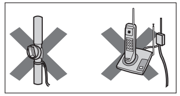
In case of an earth terminal not being installed in a wall outlet:

- Connect the one end of the ground wire included in the box to the earth terminal on the back of the product and then connect the other only to a metal water pipe or wall outlet.



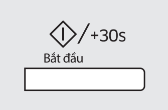
Avoid connecting the ground wire to the followings:

- Gas pipe, Telephone wire, Plastic ater pipe, etc..

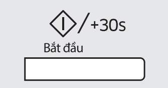
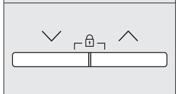


quick look-up guide

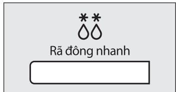
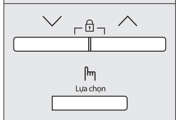
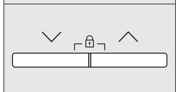
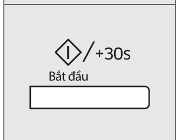
I want to cook some food.

	**1.** Place the food in the oven. Press the **Start/+30s** button. **Result:** When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

I want to add an extra 30 seconds.

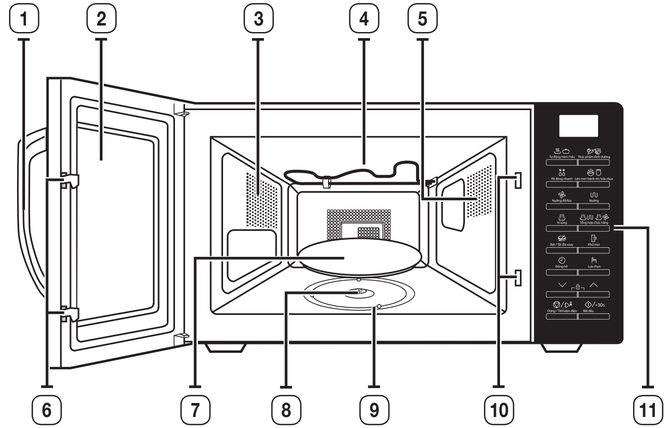
	Press the **Start/+30s** button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.
	By Pressing the **Up** and **Down** Button, You can set the time as you want.

I want to Power Defrost some food.

	**1.** Press the **Power Defrost** button.
	**2.** Set the cooking category by pressing the **Up** or **Down** button. Press the **Select** button to set desired.
	**3.** Select the weight by pressing the **Up** or **Down** button as required.
	**4.** Press the **Start/+30s** button. **Result:** Defrosting starts. • When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

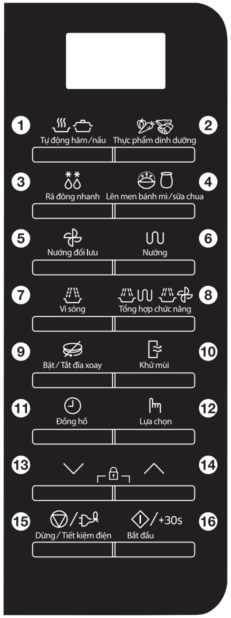
oven features

OVEN



1. DOOR HANDLE
2. DOOR
3. VENTILATION HOLES
4. HEATING ELEMENT
5. LIGHT
6. DOOR LATCHES
7. TURNTABLE
8. COUPLER
9. ROLLER RING
10. SAFETY INTERLOCK HOLES
11. CONTROL PANEL

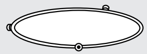
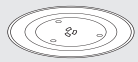
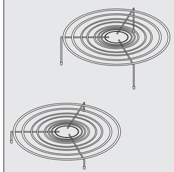
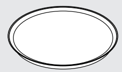
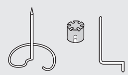
CONTROL PANEL



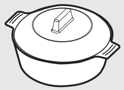
1. AUTO REHEAT/COOK BUTTON
2. HEALTHY COOKING BUTTON
3. POWER DEFROST BUTTON
4. DOUGH PROOF/YOGURT BUTTON
5. CONVECTION BUTTON
6. GRILL BUTTON
7. MICROWAVE BUTTON
8. COMBI BUTTON
9. TURNTABLE ON/OFF BUTTON
10. DEODORISATION BUTTON
11. CLOCK BUTTON
12. SELECT BUTTON
13. DOWN BUTTON
14. UP BUTTON
15. STOP/ECO BUTTON
16. START/+30 BUTTON

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

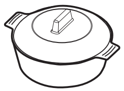
	**1. Roller ring**, to be placed in the centre of the oven. **Purpose:** The roller ring supports the turntable.
	**2. Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting on to the coupler. **Purpose:** The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.
	**3. High rack, Low rack,** to be placed on the turntable. **Purpose:** The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. **The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.**
	**4. Crust plate,** to be placed on the turntable. (Only MC28H5015C*, MC28H5015Z* Model use) **Purpose:** The crust plate is used to brown botton of food by using the microwave or grill combination cooking modes and to keep pastry and pizza dough crispy.
	**5. Roasting spit, coupler barbecue and Skewer** to be placed in the glass bowl. (Only MC28H5015Z* Model use) **Purpose:** The roasting spit is a convenient of barbecuing a chicken, as the meat does not have to be turned over. It can be used for grill combination cooking.

(continued)

	**6. Steam cooker** (Only MC28H5015F*, MC28H5015Z* Model use) **Purpose:** The plastic steam cooker when using power steam function.

DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

DO NOT operate the Grill, Convection and Combi mode with Steam cooker.

Operation mode	MW	GRILL	COMBI	CONV
 (Steam cooker)	O	X	X	X

CAUTION

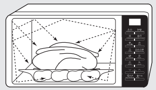
- Never use this Pro Steamer with a different product or model.
  It may cause a fire or fatal damage to the product.
- Do not use the Pro Steamer without water or food inside.
  When you use this Pro Steamer, pour at least 500 ml of water before use. If the amount of water is less than 500 ml, it may cause incomplete cooking, or may cause a fire or fatal damage to the product.
- Caution must be taken when removing the container from inside the Pro Steamer after cooking, as it will be very hot.
- Make sure you install the cover onto the Pro Steamer so that it fits into the Steam plate / Crusty plate.
  The eggs or the chestnuts would be explode without setting the steam cover and steam plate as instructed on the Instruction book.

HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.
You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle.

	**1.** The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
	2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
	3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food: • Quantity and density • Water content • Initial temperature (refrigerated or not)

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food.

CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled “Troubleshooting” on the page 40-41.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 900 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door.
Place a glass of water on the turntable. Close the door.

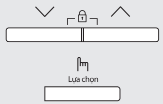
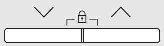
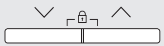
	Press the **Start/+30s** button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **Start/+30s** button the appropriate number of times. **Result:** The oven heats the water for 4 or 5 minutes. The water should then be boiling.

SETTING THE TIME

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, “88:88” and then “12:00” is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

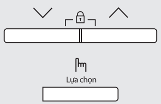
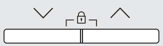
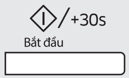
	**1.** Press the **Clock** button.
	**2.** Press the **Up** or **Down** button to set time display type (12H or 24H). At that time, press the **Select** button to set the display type.
	**3.** Press the **Up** or **Down** button to set the hour.
	**4.** Press the **Select** button.
	**5.** Press the **Up** or **Down** button to set the minute.
	**6.** When the right time is displayed, press the **Select** button to start the clock. **Result:** The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.

	**1.** Press the **Microwave** button. **Result:** The following indications are displayed: (microwave mode)
	**2.** Press the **Up** or **Down** button until the appropriate power level is displayed. At that time, press the **Select** button to set the power level. • If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
	**3.** Set the Cooking time by pressing the **Up** or **Down** button. **Result:** The cooking time is displayed.
	**4.** Press the **Start/+30s** button. **Result:** The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished: • The oven beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

POWER LEVELS AND TIME VARIATIONS

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	900 W
MEDIUM HIGH	67 %	600 W
MEDIUM	50 %	450 W
MEDIUM LOW	33 %	300 W
DEFROST	20 %	180 W
LOW	11 %	100 W

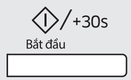
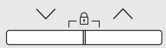
The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level	Decreased
Lower power level	Increased

ADJUSTING THE COOKING TIME

You can adjust the cooking time by pressing the **Start/+30s**.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time

	To adjust the cooking time of your food during cooking, press the **Start/+30s** button once for each 30 seconds that you wish to add. • Example: To add three minutes, press the **Start/+30s** button six times.
	To adjust the cooking time of press the **UP** and **DOWN** button that you wish to add.

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Temporarily : Open the door or Press the stop button once. **Result:** Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the **Start/+30s** button.
Completely	Completely : Press the stop button once. **Result:** Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop/Eco** button again.

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode.

	• Press the **Stop/Eco** button. (During Standby mode.) **Result :** Display off. • To remove energy save mode, open the door or press the **Stop/Eco** button and then display shows current time. The oven is ready for use.

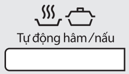
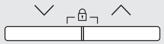
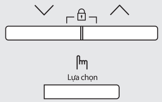
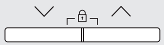
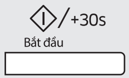
Auto energy saving function
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

USING THE AUTO REHEAT/COOK FEATURES

The 10 **Auto Reheat/Cook** features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the size of the serving by pressing the **Up** or **Down** button.

Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

	**1.** Press the **Auto Reheat/Cook** button.
	**2.** Press the **Up** and **Down** button to select Cook category. (1 : Auto Reheat, 2 : Auto Cook)
	**3.** Press the **Select** button.
	**4.** Select the type of food that you are cooking by pressing the **Up** and **Down** button. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Select** button to select the type of food.
	**5.** Select the size of the serving by Press the **Up** and **Down** button.
	**6.** Press the **Start/+30s** button. **Result:** The food is cooked according to the preprogrammed setting selected. • When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents quantities and appropriate instructions for auto reheat and cook.

☛ Use oven gloves when taking out food.

1. Auto Reheat

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 **Ready Meal** (chilled)	300-350 g 400-450 g	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). Stand for 2-3 minutes.
1-2 **Mini Ravioli** (chilled)	200-250 g 300-350 g	Put chilled ready mini ravioli in a microwave proof plastic dish in the centre of turntable. Pierce film of ready product or cover plastic dish with microwave cling film. Stir carefully before and after standing time. This programme is suitable for ravioli, as well as for noodles in sauce. Stand for 3 minutes.
1-3 **Frozen Pizza**	300-350 g 400-450 g	Put frozen pizza on the low rack.
1-4 **Frozen Pizza Snacks**	100-150 g 250-300 g	Put frozen pizza snacks on the low rack.
1-5 **Frozen Lasagne**	400-450 g 600-650 g	Put frozen lasagne into a suitable sized ovenproof dish. Put dish on low rack. Stand for 3-4 minutes.
1-6 **Frozen Bread Rolls**	100-150 g (2 pcs) 200-250 g (4 pcs) 300-350 g (6 pcs)	We recommend to preheat the oven to 180 °C for 5 minutes using the convection function. Put 2 to 6 frozen bread rolls (-18 °C) in a circle on the low rack. This program is suitable for small frozen bakery products as bread rolls, ciabatta rolls and small baguettes. Stand for 3-5 minutes.

2. Auto Cook

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 **Broccoli Florets/ Fresh Vegetables**	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 200-250 g, add 45 ml (3 tablespoons) for 300-450 g and add 60-75 ml (4 tablespoons) for 400-450 g. Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking. Stand for 1-2 minutes.
2-2 **Chicken Pieces**	300-400 g (1 pc) 500-600 g (2 pcs) 700-800 g (3 pcs)	Brush the chicken pieces with oil and spice them with pepper, salt and paprika. Put them in a circle on the high rack with the skin-side down. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.
2-3 **Roast Chicken**	1100-1150 g 1200-1250 g	Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process. Stand for 5 minutes.
2-4 **Muffins**	250-300 g	Pour dough into 6-8 paper or silicone cups for muffins (each 45 g) and set on low rack. Start programme (oven is preheating). After beep sounds insert rack with food.

USING THE HEALTHY COOKING FEATURES

The 15 **Healthy Cooking** features provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the size of the serving by pressing the **Up** or **Down** button.

☛ Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

Thực phẩm dinh dưỡng	**1.** Press the **Healthy cook** button.
	2. Press the **Up** or **Down** button to select cook category.
Lựa chọn	**3.** Select the cook category by pressing the **Select** button.
	4. Press the **Up** or **Down** button to select cook type.
Lựa chọn	**5.** Select the cook type by pressing the **Select** button.
	6. Press the **Up** or **Down** button to select serving size. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.
+30s Bắt đầu	**7.** Press the **Start/+30s** button. **Result:** The food is cooked according to the pre-programmed setting selected. • When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents quantities and appropriate instructions about 15 pre-programmed cooking options. This is composed of Grain/Pasta, Vegetables and Poultry/Fish.

☛ Use oven gloves when taking out food.

1. Grain/Pasta

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 **Brown Rice**	150-200 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add cold water of double quantity. Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
1-2 **Quinoa**	150-200 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add cold water of double quantity. Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.
1-3 **Macaroni**	100-150 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add hot boiling water of 4 times, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1-3 minutes.

2. Vegetables

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 **Green Beans**	200-250 g 300-350 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 200-250 g and add 45 ml (3 tablespoons) for 300-450 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2-2 **Spinach**	100-150 g 200-250 g	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2-3 **Peeled Potatoes**	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Wash and peel potatoes, cut into halves and put into a glass bowl with lid. Add 15-30 ml of water (1-2 tablespoons). Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking. Stand for 3-5 minutes.
2-4 **Potatoes Gratin**	400-450 g 800-850 g	Put the fresh potato gratin into a glass pyrex dish. Put the dish on the low rack. Stand for 2-3 minutes.
2-5 **Grilled Eggplants**	100-150 g 200-250 g	Rinse and slice eggplants. Brush with oil and spices. Put slices evenly on the high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue (The oven keeps operating if you do not turnover). Stand for 1-2 minutes.
2-6 **Grilled Tomatoes**	400-450 g 600-650 g	Rinse and clean tomatoes. Cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on the high rack. Stand for 1-2 minutes.

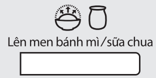
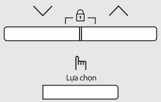
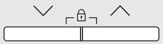
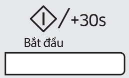
3. Poultry/Fish

Code/Food	Serving Size	Instructions
3-1 **Chicken Breasts**	300-350 g 400-450 g	Rinse chicken breast and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film and pierce film. Put dish on the turntable. Stand for 2 minutes.
3-2 **Turkey Breasts**	300-350 g 400-450 g	Rinse turkey breast and put on deep glass ovenware dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Put dish on the turntable. Stand for 2 minutes.
3-3 **Grilled Chicken Breasts**	300-350 g 400-450 g	Rinse chicken breast, marinate and put them on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.
3-4 **Grilled Fish Fillets**	200-300 g 400-500 g	Put fish fillets evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 1-2 minutes.
3-5 **Grilled Salmon Steaks**	200-250 g 300-350 g	Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.
3-6 **Roast Fish**	200-300 g 400-500 g	Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 3 minutes.

MC28H5015AW_SV_DE68-04234P-01_EN.indd 20 2014-03-07 6:01:29

USING THE DOUGH PROOF/YOGURT FEATURES

The 5 **Dough Proof/Yogurt** features provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the dough proof/yogurt category by pressing the **Up** or **Down** button after press the **Dough Proof/Yogurt** button. First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

	**1.** Press the **Dough Proof/Yogurt** button.
	**2.** Select the type of food that you are cooking by **Up** or **Down** button. No.1 is Dough Proof and No.2 is Homemade Yogurt. You have to choose the number that you want to use for cooking by pressing the **Up** or **Down** button. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Select** button to select the type of food.
	**3.** Select the food by pressing the **Up** or **Down** button.
	**4.** Press the **Start/+30s** button.

Turntable is not operating during yogurt cooking.

The following table presents how to use the auto programmes for rising yeast dough or homemade yogurt.

1. Dough Proof

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Pizza Dough	300-500 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
1-2 Cake Dough	500-800 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
1-3 Bread Dough	600-900 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.

2. Homemade Yogurt

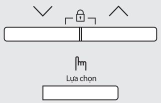
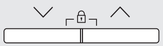
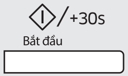
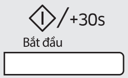
Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Small Cups	500 g	Distribute 150 g natural yogurt into 5 ceramic cups or small glass jars evenly (30 g each). Add 100 ml milk into each cup. Use long-life milk (room-temperature; 3,5 % fat). Cover each with cling film and set in a circle on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yoghurt bacteria ferment.
2-2 Large Bowl	500 g	Mix 150 g natural yogurt with 500 ml long-life milk (room-temperature; 3,5 % fat). Pour evenly into large glass bowl. Cover with cling film and set on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yoghurt bacteria ferment.

USING THE POWER DEFROST FEATURES

The 5 **Power Defrost** feature enables you to defrost meat, poultry, fish, bread, cake and fruit. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

Use only containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.

	**1.** Press the **Power Defrost** button.
	**2.** Select the type of food that you are cooking by pressing the **Up** or **Down** button. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Select** button to select the type of food.
	**3.** Select the size of the serving by pressing the **Up** or **Down** button.
	**4.** Press the **Start/+30s** button. **Result:** • Defrosting begins. • The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over. (except fruit)
	**5.** If oven will beep and operate stop, must turn the food over (ex: Meat, Poultry, Fish). And press the **Start/+30s** button again to finish defrosting. **Result:** When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents the various **Power Defrost** programmes, quantities and appropriate instructions. Remove all kind of package material before defrosting.
Place meat, poultry and fish on a flat glass plate or on a ceramic plate, arrange bread and cake on kitchen paper.

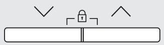
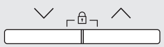
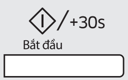
Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Meat	200-1500 g	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-90 minutes.
2 Poultry	200-1500 g	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-90 minutes.
3 Fish	200-1500 g	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-80 minutes.
4 Bread/Cake	125-1000 g	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 10-60 minutes.
5 Fruit	100-600 g	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits. Stand for 5-20 minutes.

CONVECTION

The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 200 °C. The maximum cooking time is 60 minutes.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

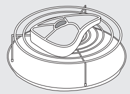
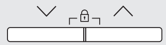
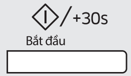
Check that the heating element is in the horizontal position. Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.

	**1.** Press the **Convection** button. **<u>Result:</u>** The following indications are displayed: (convection mode) 180 °C (temperature)
	**2.** Set the temperature by pressing the **Up** or **Down** button. (Temperature : 40~200 °C, 10 °C interval) • If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
	**3.** Press the **Select** button.
	**4.** Set the cooking time by pressing the **Up** or **Down** button. (If you want to preheat the oven, omit this step.)
	**5.** Press the **Start/+30s** button. **<u>Result:</u>** Cooking starts. • When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

	**1.** Open the door and place the food on the rack.
	**2.** Press the **Grill** button. **<u>Result:</u>** The following indications are displayed: (grill mode) • You cannot set the temperature of the grill.
	**3.** Set the grilling time by pressing the **Up** or **Down** button. • The maximum grilling time is 60 minutes.
	**4.** Press the **Start/+30s** button. **<u>Result:</u>** Grilling starts. • When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

MC28H5015AW_SV_DE68-04234P-01_EN.indd 23 2014-03-07 6:01:30

COMBINING MICROWAVE AND GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

☛ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

☛ ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.

Tổng hợp chức năng	**1.** Press the **Combi** button. **Result:** The following indications are displayed: Cb - 1 (Microwave + Grill)
Lựa chọn	**2.** Make the display indicating Cb - 1 by pressing the **Up** or **Down** button, and then press the **Select** button. **Result:** The following indications are displayed: (microwave & grill combi mode) 600 W (output power)
Lựa chọn	**3.** Select the appropriate power level by pressing the **Up** or **Down** button until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300 W). At that time, press the **Select** button to set the power level. • You cannot set the temperature of the grill. • If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
	4. Set the cooking time by pressing the **Up** or **Down** button. • The maximum cooking time is 60 minutes.
+30s Bắt đầu	**5.** Press the **Start/+30s** button. **Result:** • Combination cooking starts. • When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

COMBINING MICROWAVE AND CONVECTION

Combination cooking uses both microwave energy and convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available.
Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

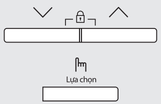
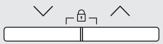
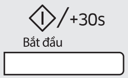
- Roast meats and poultry
- Pies and cakes
- Egg and cheese dishes

☛ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

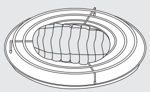
☛ ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be placed on the turntable. Close the door. The heating element must be in the horizontal position.

Tổng hợp chức năng	**1.** Press the **Combi** button. **Result:** The following indications are displayed: Cb - 1 (Microwave + Grill)
Lựa chọn	**2.** Make the display indicating Cb - 2 by pressing the **Up** or **Down** button, and then press the **Select** button. **Result:** The following indications are displayed: (microwave & convection combi mode) 600 W (output power)
Lựa chọn	**3.** Select the appropriate power level by pressing the **Up** or **Down** button until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300, 180, 100 W). At that time, press the **Select** button to set the power level. • If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage. (Default: 180 °C)

	**4.** Select the appropriate temperature by pressing the **Up** or **Down** button. (Temperature : 200~40 °C) At that time, press the **Select** button to set the temperature. • If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
	**5.** Set the cooking time by pressing the **Up** or **Down** button. • The maximum cooking time is 60 minutes.
	**6.** Press the **Start/+30s** button. **Result:** • Combination cooking starts. • The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over. • When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

CHOOSING THE ACCESSORIES

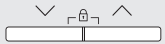
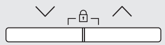
	Traditional convection cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven. Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don’t use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or convection), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof.

For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 30-31.

USING THE CHILD LOCK FEATURES

Your microwave oven is fitted with a special child lock programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

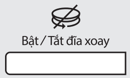
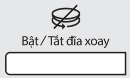
	**1.** Press the **Up** and **Down** button at the same time. (Three second) **Result :** • The oven is locked (no functions can be selected). • The display shows “L”. 
	**2.** To unlock the oven, press the **Up** and **Down** button at the same time. (Three second) **Result :** The oven can be used normally.

USING THE TURNTABLE ON/OFF FEATURES

The **Turntable on/off** button enables you to use large dishes which fill the whole oven by stopping the turntable from rotating (only manual cooking mode).

The results will be less satisfactory in this case as the cooking is less even. We recommend that you turn the dish by hand halfway through the cooking process.

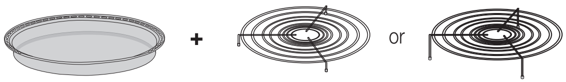
WARNING Never operate the turntable without food in the oven.
Reason: This may cause fire or damage to the unit.

	**1.** Press the **Turntable on/off** button. **Result:** The turntable will not rotate. The following indications are displayed: 
	**2.** To switch the turntable rotating back on, press the **Turntable on/off** button again. **Result:** The turntable will rotate.

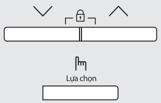
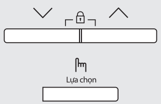
This **Turntable on/off** button is available only during manual cooking mode.

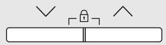
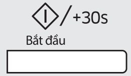
USING THE MANUAL CRUSTY COOK FUNCTION (ONLY MC28H5015C*, MC28H5015Z* MODEL USE)

Normally when cooking in microwave oven, using grill or microwave mode in grill/ convection ovens, foods like pastries and pizza become soggy from button side. Using the Samsung Crusty plate helps to gain a crispy cookde result of your food.
The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.



Crusty plate   Low rack   High rack

	**1.** Preheat the crusty plate, as described above. **2.** Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicel. **3.** Place the food on the crusty plate. **4.** Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave. **5.** Press the **Combi** Button. Select the combi mode by pressing **Up** and **Down** button. After then Press the **Select** button. Cb - 1 (Microwave + Grill) Cb - 2 (Microwave + Convection)
	**6.** Select the appropriate power level by pressing the **Up** or **Down** button until the appropriate output power. At that time, press the **Select** button to set the power level. • If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
	**7.** If use the MW+Convection mode, select the appropriate temperature by pressing the **Up** and **Down** button. At that time, press the **Select** button to set temperature. • If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage. (Default: 180 °C)

	**8.** Select the cooking time by press **Up** and **Down** button until the appropriate cooking time is displayed.
	**9.** Press the **Start/+30s** button. **Result:** Cooking starts. • When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” four times. The oven will then beep one time per minute.

Before using the crusty plate, preheat it by selecting the combination mode for 3 to 5 minutes:

- Combination of convection (200 ºC) and microwaves. (600 W power level)
- Combination of grill and microwaves. (600 W power level)

Use oven gloves at all times as the crusty plate will become very hot.

Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.

Use plastic accessories to avoid scratches on the surface of the crusty plate or remove the food from the plate before cutting.

Do not place any recipients on the crusty plate that are not heat-resistant (plastic bowls for example).

Never place the crusty plate in the oven without the turntable.
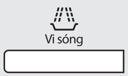
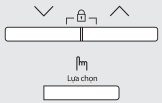
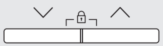
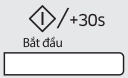
How to clean the Crusty Plate
Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

Please note
The crusty plate is not dishwasher-safe.

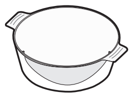
USING THE STEAM COOK FUNCTION (ONLY MC28H5015F*, MC28H5015Z* MODEL USE)

Use the plastic steam cooker when using pure steam function.
First, place the plastic steam cooker in the center of the turntable and close the door.

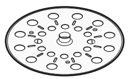
	**1.** Press the **Microwave** button.
	**2.** Press the **Up** and **Down** button to desired until the appropriate power level is displayed. At that time, press the **Select** button to set the power level. • If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
	**3.** Set the cooking time by pressing **Up** and **Down** button.
	**4.** Press the **Start/+30s** button. **Result:** Cooking starts. • When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” four times. The oven will then beep one time per minute.

Steam cooking hint

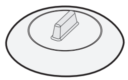
Components of steam cooker



Bowl

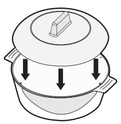


Insert tray

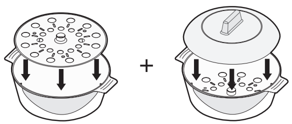


Lid

Handling of steam cooker



Bowl + Lid



Bowl with insert tray + Lid

MANUAL STEAM COOK SETTINGS

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Artichokes	300 g (1-2 pcs)	900 W	5-6
	Instructions Rinse and clean artichokes. Put into bowl. Add one tablespoon lemon juice. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.		
Fresh Vegetables	300 g	900 W	4-5
	Instructions Weigh the vegetables (e.g. broccoli florets, cauliflower florets, carrots, pepper) after washing, cleaning and cutting into similar size. Put basket into bowl. Distribute vegetables in basket. Add 2 tablespoons water. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.		
Frozen Vegetables	300 g	600 W	7-8
	Instructions Put the frozen vegetables into the basket in bowl. Add 1 tablespoon water. Cover wit lid. Stir well after cooking and standing. Stand for 2-3 minutes.		
Fresh Fish Fillets	300 g	1st stage: 900 W 2nd stage: 450 W	1-2 5-6
	Instructions Rinse and prepare fish fillets, such as Pollack, rose fish or salmon. Sprinkle with lemon juice. Put basket into bowl. Add fillets side by side. Add 100 ml cold water. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.		
Chicken Breast	300 g	1st stage: 900 W 2nd stage: 600 W	1-2 7-8
	Instructions Rinse and chicken breasts. Cut surface 2-3 times with a knife. Put basket into bowl. Add chicken breasts side by side. Add 100 ml cold water. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.		

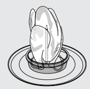
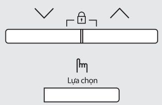
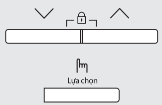
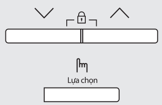
(continued)

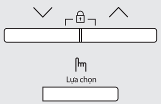
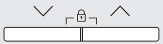
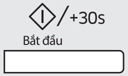
Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Rice	250 g	900 W	15-18
	Instructions Put parboiled rice into the bowl. Add 500 ml cold water. Cover with lid. After cooking let stand white rice for 5 minutes, brown rice for 10 minutes. Stand for 5-10 minutes.		
Jacket Potatoes	500 g	900 W	7-8
	Instructions Weigh and rinse the potatoes and put them into bowl. Add 3 tablespoons water. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.		
Stew (chilled)	400 g	600 W	5-6
	Instructions Put stew into the bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 1-2 minutes.		
Frozen Yeast Dumpling with Jam Filling	150 g	600 W	1-2
	Instructions Moist the top of filled dumplings with cold water. Put 1-2 frozen dumplings side by side into the basket. Insert basket in bowl. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.		
Fruit Compote	250 g	900 W	3-4
	Instructions Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Put into bowl. Add 1-2 tablespoons water and 1-2 tbsp. sugar. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.		

SPIT-ROASTING (ONLY MC28H5015Z* MODEL USE)

The barbecue spit is useful for grilling, as you do not need to turn the meat over. It can be used for combined microwave and Convection cooking.

☛ Make sure that the weight of the meat is evenly distributed on the spit and that the spit rotates evenly.
Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

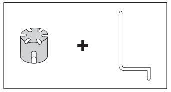
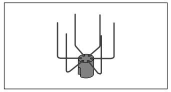
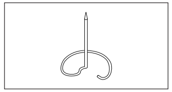
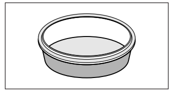
	**1.** Push the roasting spit through the centre of the meat. **Example:** Push the spit between the backbone and breast of a chicken. Place the spit on its upright on the glass bowl on the turntable. To help brown the meat, brush it with and spices oil.
	**2.** Press the **Combi** button. **Result:** The following indications are displayed: Cb - 1 (Microwave + Grill)
	**3.** Make the display indicating Cb - 2 by pressing the **Up** or **Down** button, and then press the **Select** button. **Result:** The following indications are displayed: (microwave & convection combi mode) 600 W (output power)
	**4.** Select the appropriate power level by pressing the **Up** or **Down** button until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300, 180, 100 W). At that time, press the **Select** button to set the power level. • If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage. (Default: 180 °C)
	**5.** Select the appropriate temperature by pressing the **Up** or **Down** button. (Temperature : 200~40 °C) At that time, press the **Select** button to set the temperature. • If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.

	**5.** Select the appropriate temperature by pressing the **Up** or **Down** button. (Temperature : 200~40 °C) At that time, press the **Select** button to set the temperature. • If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
	**6.** Set the cooking time by pressing the **Up** or **Down** button. • The maximum cooking time is 60 minutes.
	**7.** Press the **Start/+30s** button. **Result:** • Combination cooking starts. • The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over. • When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute. • When the meat has been fully cooked, carefully remove the spit, using oven gloves to protect your hands.

USING THE VERTICAL MULTI-SPIT

MULTI-SPIT FOR KEBAB

Using the multi-spit with 6 kebab skewers you can easily barbecue meat, poultry, fish, vegetables (like onions, peppers or courgettes) and fruit which have been cut into pieces. You can prepare the above food with the kebab skewers by using convection or combination mode.

			
Coupler Kebab, Skewer	Multi-Spit	Barbecue Spit	Glass Bowl

USE OF THE MULTI-SPIT WITH KEBAB SKEWERS

1.	For preparing kebabs with the multi-spit use the 6 skewers.
2.	Put the same amount of food on each skewer.
3.	Place the roasting-spit into the glass bowl and insert the multi-spit into it.
4.	Put the glass bowl with the multi-spit in the centre of the turntable.

☛ Make sure that the grill heating element is in the right position at the back wall of the cavity and not at the top before starting the grilling process.

REMOVING THE MULTI-SPIT FROM THE OVEN AFTER GRILLING

1.	Use oven gloves for taking for glass bowl with the multi-spit out of the oven, because it will be very hot.
2.	Remove multi-spit out of the spit stand by using oven gloves as well.
3.	Carefully remove the skewers and use a fork for removing the food pieces from the skewers.

☛ The multi--is not suitable for cleaning in the dishwasher. Therefore clean it with warm water and washing up liquid by hand. Remove the vertical multi-spit from the oven, after use.

USING THE DEODORISATION FEATURES

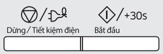
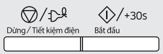
Use the feature after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior. First clean the oven interior.

	**1.** Press the **Deodorisation** button than it will start automatically, after you have finished cleaning.

- The deodorisation time has been specified as 5 minutes.
- You can also adjust **Deodorisation** time by pressing the **Start/+30s** button.
- The maximum deodorisation time is 15 minutes.

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

	**1.** Press the **Start/+30s** and **Stop/Eco** button at the same time. (one second) **Result:** The oven does not beep to indicate the end of a function.
	**2.** To switch the beeper back on, press the **Start/+30s** and **Stop/Eco** buttons again at the same time. (one second) **Result:** The oven operates normally.

cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.
Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended **✓✗ : Use caution** **✗ : Unsafe**

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Spinach	150 g	600 W	5-6
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Broccoli	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Peas	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Green Beans	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/ Corn)	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Broccoli	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Serve after 3 minutes standing.		
Brussels Sprouts	250 g	900 W	6-6½
	Instructions Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water. Serve after 3 minutes standing.		
Carrots	250 g	900 W	4½-5
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Serve after 3 minutes standing.		
Cauliflower	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Serve after 3 minutes standing.		
Courgettes	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender. Serve after 3 minutes standing.		
Egg plants	250 g	900 W	3½-4
	Instructions Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice. Serve after 3 minutes standing.		

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Leeks	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut leeks into thick slices. Serve after 3 minutes standing.		
Mushrooms	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Serve after 3 minutes standing.		
Onions	250 g	900 W	5-5½
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water. Serve after 3 minutes standing.		
Pepper	250 g	900 W	4½-5
	Cut pepper into small slices.		
Potatoes	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Serve after 3 minutes standing.		
Turnip Cabbage	250 g	900 W	5½-6
	Instructions Cut turnip cabbage into small cubes. Serve after 3 minutes standing.		

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Instructions Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing.		
Brown Rice (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Instructions Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing.		
Mixed Rice (Rice + Wild rice)	250 g	900 W	16-17
	Instructions Add 500 ml cold water. Serve after 5 minutes standing.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	900 W	17-18
	Instructions Add 400 ml cold water. Serve after 5 minutes standing.		
Pasta	250 g	900 W	10-11
	Instructions Add 1000 ml hot water. Serve after 5 minutes standing.		

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering
Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring
Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance.
In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times
When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:
Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

BABY MILK:
Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby’s bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

<table>
<tr><th>Food</th><th>Serving Size</th><th>Power</th><th>Time (min.)</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Drinks (Coffee, Tea and Water)</td><td>150 ml (1 cup)
300 ml (2 cups)
450 ml (3 cups)
600 ml (4 cups)</td><td>900 W</td><td>1-1½
2-2½
3-3½
3½-4</td></tr>
<tr><td colspan="3">Instructions
Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Serve after 1-2 minutes standing.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Soup (Chilled)</td><td>250 g
350 g
450 g
550 g</td><td>900 W</td><td>2½-3
3-3½
3½-4
4½-5</td></tr>
<tr><td colspan="3">Instructions
Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Serve after 2-3 minutes standing.</td></tr>
</table>

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Stew (Chilled)	350 g	600 W	4½-5½
	Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 2-3 minutes standing.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	3½-4½
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Serve after 3 minutes standing.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	4-5
	Instructions Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 3 minutes standing.		
Plated Meal (Chilled)	350 g 450 g	600 W	4½-5 5½-6½
	Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Serve after 3 minutes standing.		
Cheese Fondue Ready-To-Serve (Chilled)	400 g	600 W	6-7
	Instructions Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving. Serve after 1-2 minutes standing.		

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time
Baby Food (Vegetables + Meat)	190 g	600 W	30 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600 W	20 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		
Baby Milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.
	Instructions Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Before serving, shake well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Meat			
Minced Meat	250 g 500 g	180 W	6-7 8-13
Pork Steaks	250 g	180 W	7-8
	Instructions Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 15-30 minutes standing.		

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Poultry			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	180 W	14-15
Whole Chicken	1200 g	180 W	32-34
	Instructions First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 15-60 minutes standing.		
Fish			
Fish Fillets	200 g	180 W	6-7
Whole Fish	400 g	180 W	11-13
	Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 10-25 minutes standing.		
Fruits			
Berries	300 g	180 W	6-7
	Instructions Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). Serve after 5-10 minutes standing.		
Bread			
Bread Rolls (Each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	180 W	1-1½ 2½-3
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4-4½
	Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Serve after 5-20 minutes standing.		

MC28H5015AW_SV_DE68-04234P-01_EN.indd 36 2014-03-07 6:01:35

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:
Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for Fresh Food

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.
Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	3-4	2-3
	Instructions Put toast slices side by side on the high rack.			
Grilled Tomatoes	400 g (2 pcs)	300 W + Grill	5-6	-
	Instructions Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	4-5	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Toast Hawaii (Ham, Pineapple, Cheese slices)	4 pcs (500 g)	300 W + Grill	5-6	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked Potatoes	500 g	600 W + Grill	7-8	-
	Instructions Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.			
Gratin Potatoes/ Vegetables (Chilled)	450 g	450 W + Grill	9-11	-
	Instructions Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2-3 minutes.			

(continued)

Fresh food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Baked Apples	2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	Instructions Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grill	8-10	6-8
	Instructions Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Roast Chicken	1200 g	450 W + Grill	18-19	17
	Instructions Brush the chicken oil and spices. Put the chicken on the low rack. After grilling stand for 5 minutes.			
Roast Fish	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½
	Instructions Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fishes side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			

CONVECTION

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.
The heating element and the fan position is at the back-wall, so that the hot air is circulating. This mode is supported by the top heating element.

Cookware for convection cooking:
All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Food suitable for convection cooking:
All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, choux pastry and soufflés.

MICROWAVE + CONVECTION

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface.
Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

Cookware for cooking with microwaves + convection:
Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under Microwave + Grill.

Food suitable for Microwave + Convection cooking:
All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

Convection Guide for fresh and frozen food

Preheat the convection with the auto pre-heat function to the desired temperature. Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking. Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
PIZZA Frozen Pizza (Ready baked)	300 g	1 step 300 W + 200 °C 2 step Grill	11-12	2-3
	Instructions Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.			
PASTA Frozen Lasagne	400 g	1 step 450 W + 200 °C 2 step Convt. 200 °C	15-16	5-6
	Instructions Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen pasta gratin on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.			
MEAT Roast Beef/ Roast Lamb (Medium)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
	Instructions Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.			
Roast Chicken	1000-1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
	Instructions Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. Stand for 5 minutes.			

Fresh food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
BREAD Fresh Bread Rolls	6 pcs (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
	Instructions Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand for 2-3 minutes.			
Garlic Bread (Chilled, Prebaked)	200 g (1 pc)	180 W + 200 °C	8-10	-
	Instructions Put the chilled baguette on baking paper on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.			
CAKE Marble Cake (Fresh Dough)	500 g	Only 180 °C	38-43	-
	Instructions Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the cake on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.			
Small Cakes (Fresh Dough)	10 x 28 g	Only 160 °C	26-28	-
	Instructions Fill the fresh dough evenly in paper cups and set on baking tray on the low rack. After baking stand for 5 minutes.			
Cookies (Fresh Dough)	200-250 g	Only 200 °C	15-20	-
	Instructions Put the chilled croissants on baking paper on the low rack.			
Frozen Cake	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
	Instructions Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming stand for 15-20 minutes.			

TIPS AND TRICKS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid.
Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids.
Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

troubleshooting and error code

TROUBLESHOOTING

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the Start/+30s button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the **Start/+30s** button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

Smoke and bad smell when initial operating.

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation.
  To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

ERROR CODE

"SE" message indicates.

- Clean the keys and check if there is water on the surface around key. Turn off the microwave oven and try setting again. If it occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

"E-24" message indicates

- Before the microwave can overheat, the "E-24" message appears on the display. If the "E-24" message appears, press the Stop/Eco key to utilize the initialization mode. After the oven cools, try operating the oven. If the "E-24" message appears again, contact your local Samsung Customer Care Centre.

For any codes not listed above, or if the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	MC28H5015**
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption Maximum power Microwave Grill (heating element) Convection (heating element)	 2900 W 1400 W 1500 W Max. 2100 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x D x H) Outside Oven cavity	 517 x 474.8 x 310 mm 358 x 327 x 235.5 mm
Volume	28 liter
Weight Net	 17.5 kg approx.

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au/support
NEW ZEALAND	0800 SAMSUNG (0800 726 786)	www.samsung.com/nz/support
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com/cn/support
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk/support (Chinese) www.samsung.com/hk_en/support (English)
INDIA	1800 3000 8282 - Toll Free 1800 266 8282 - Toll Free 30308282 - Non Toll Free	www.samsung.com/in/support
INDONESIA	0800112888 021-56997777	www.samsung.com/id/support
JAPAN	0120-327-527	www.samsung.com/jp/support
MALAYSIA	1800-88-9999	www.samsung.com/my/support
PHILIPPINES	1-800-10-7267864 [PLDT] 1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile] 02-4222111 [Other landline]	www.samsung.com/ph/support
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg/support
THAILAND	0-2689-3232 1800-29-3232	www.samsung.com/th/support
TAIWAN	0800-32-9999	www.samsung.com/tw/support
VIETNAM	1800 588 889	www.samsung.com/vn/support

DE68-04234P-01